হাজার জিনিষ

(প্রথম খণ্ড)

উপেন্দ্রনাথ মুখোপাধ্যায় এবং
সতীশচন্দ্র মুখোপাধ্যায়
সঙ্কলিত

বসুমতী - সাহিত্য - মন্দির
[বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড]
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী ষ্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২
১৯৪৭

বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী ষ্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২

মূল্য—ছয় টাকা

শ্রীমণীন্দ্রলাল দত্ত কর্ত্তৃক
বসুমতী প্রেস হইতে
মুদ্রিত ও প্রকাশিত

সূচীপত্র

রন্ধন

রোগশয্যায়

যাদুবিদ্যা

আতসবাজী

রঞ্জন-শিল্প

কালি

পেণ্ট ও বার্ণিশ

ধাতু-রঞ্জন

ধাতু-শিল্প

হাজার জিনিষ

রন্ধন

ডিমের মলিদা।

একসের আন্দাজ মিহি ময়দায় তিনটা হাঁসের ডিমের শ্বেতাংশ মিশ্রিত কর এবং উত্তমরূপে ডলিতে থাক; পরে পরিমিত জল দিয়া ঐ ময়দা মাখিয়া লও। অনন্তর ঐ ময়দায় রুটি প্রস্তুত করিয়া ঘুঁটের আগুনে কড়া করিয়া সেঁকিয়া লও। পরে ঐ রুটি চূর্ণ করিয়া আধ-পোয়া ঘৃত, দেড় ছটাক মধু, একপোয়া চিনি উহাতে সংযোগ করিলে উত্তম মলিদা প্রস্তুত হইবে।

রুইমাছের রসন্‌যুস।

আধসের আন্দাজ রুইমাছের চাকা, লবণ-জলে ধুইয়া তিন কাঁচ্চা তৈলে ভাজিয়া একথানি থালায় রাখিবে। পরে একটি হাঁড়িতে এক-ছটাক আন্দাজ তৈল দিয়া, পেঁয়াজ-বাটা দেড় তোলা, হলুদ-বাটা আধ তোলা এবং লঙ্কা-বাটা দশ আনা ঢালিয়া দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। বাদামীবর্ণ হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ির মুখে সরা চাপা দিবে; জল ফুটিয়া আসিলে ভাজা মাছগুলি তাহাতে দিয়া পুনরায় সরা চাপা দিবে। ফুটিতে আরম্ভ করিলে লবণ দিবে। অনন্তর জাল দিতে দিতে জল মরিয়া আসিলে যখন দেখিবে মসলাগুলি মাছের গায়ে মাখ-মাখ হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে। পেঁয়াজের বদলে আদা ও বাদাম বাটিয়া দিলে চলিবে।

মাছের চম্‌চম্‌।

ঘৃত একপোয়া, ছোলার বেসন্‌ আধপোয়া, ছোট এলাচ দুই আনা, মরিচ আধ তোলা, ধনে-বাটা দুই তোলা, জাফরাণ সিকি তোলা, বাদাম-বাটা আধপোয়া, দধি দুই ছটাক, লবণ দুই তোলা লও। অনন্তর একটি

একসের আন্দাজ রোহিত মাছের ডানা, পালক ও আঁশ ছাড়াইয়া আঁত কাটিয়া জলে ধুইয়া লও। উহার গায়ে এক আঙ্গুল পুরা মাটির প্রলেপ দিয়া তপ্ত বালির মধ্যে উহাকে স্থাপন কর। যখন দেখিবে, উপরকার মৃত্তিকা লাল হইয়া আসিয়াছে, তখন বালি হইতে বাহির করিয়া গরম জলে বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল; তারপর কাঁটা বাছিয়া পূর্ব্বোক্ত ছোট এলাচ প্রভৃতি গন্ধদ্রব্যচূর্ণ কিঞ্চিৎ লইয়া বেসনের সহিত একত্রে ঠাসিয়া লও। ঐ ঠাসা জিনিষ লইয়া এক একটি ক্ষুদ্র চমচমের আকারে তৈয়ার কর। অনন্তর একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া, তাহার উপর খড় বিছাইয়া, তাহার উপর ঐ তৈয়ার করা চমচমগুলিকে রাখিয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন জলের তাপে ঐ মাছ শক্ত হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া ঘৃত, ছোট এলাচের ফোড়ন দিয়া ভাজিতে থাক। ঈষৎ বাদামী ধরণে ভাজা হইলে ধনে-বাটা, মরিচ-বাটা ও লবণ গুলিয়া ঢালিয়া দাও। বেশ সিদ্ধ হইলে বাদাম, দৈ, জাফরাণ ও অবশিষ্ট গন্ধদ্রব্যচূর্ণ দিয়া নামাইয়া লও। ফোড়নে পেঁয়াজ দেওয়া চলে।

মাছের ভর্ত্তা।

একটি আস্ত মাছের পেট চিরিয়া আঁইসগুলি ও পিত্ত-পোঁটা ইত্যাদি অংশসমূহ বাহির করিয়া লও। পরে একখানি কড়া আগুনে চাপাইয়া দাও। অনন্তর সমস্ত কাঁটা বাছিয়া পরিমাণমত আদা এবং লেবুর রস, লবণ, মরিচ, লঙ্কা, ছোট এলাচের দানা এবং লবঙ্গের চূর্ণ মিশাও। পরে ছোট এলাচের দানা দিয়া ভাজিয়া লইলেই মাছের ভর্ত্তা প্রস্তুত হইল। ইহাতেও পেঁয়াজ চলে।

মৎস্তের মোল।

বড় বড় রুই, কাৎলা বা মৃগেলমাছকে বড় বড় চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিবে। পরে পরিমাণমত ময়দা, তেজপাতা ও নারিকেলের দুগ্ধ একত্র আগুনে ফুটাইয়া লইবে; একসের মাছে আধসের নারিকেলের দুধ হইলেই যথেষ্ট হইবে। উক্ত নারিকেল-দুগ্ধ ও ময়দা তেজপাতের সহিত কিয়ৎক্ষণ ফুটিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। পরে ফেনাইয়া লইবে। অনন্তর উহাকে মৃদু আলে পাক

করিতে থাকিবে। যখন দেখিবে ঘন হইয়া আসিয়াছে, তখন আগুন হইতে নামাইয়া কাঠের কয়লার আগুনের আঁচে বসাইবে। এখন উহাতে মাছগুলি ও কিছু লবণ ঢালিয়া দিবে। অতঃপর ছোট এলাচের দানা, লবঙ্গ, আদার কুচি, দারুচিনি এবং কাঁচালঙ্কার কুচি দিয়া পাকপাত্রের মুখ ঢাকিয়া দিবে। বেশ থক্‌থকে হইয়া আসিলে কিঞ্চিৎ মাখন দিয়া নামাইয়া লইবে।

নারিকেল-চিংড়ী।

অস্ত্র দ্বারা একটি ডুর্ম্মা বা দোমালা নারিকেলের মুখ কাটিয়া তাহার মধ্যে যত ধরে, মাঝারি-গোছের চিংড়ী মাছগুলির খোসা ছাড়াইয়া এবং মাথা বাদ দিয়া ঢুকাইয়া দাও। মাছগুলিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লইবে। এখন পরিমাণমত লবণ, তৈল, সরিষা-বাটা, হরিদ্রা-বাটা এবং জীরামরিচ-বাটা লইয়া ঐ নারিকেলের মুখে পূরিয়া দিয়া বেশ করিয়া মুখটি আঁটিয়া দাও। নারিকেলটির চতুর্দ্দিকে এক আঙ্গুল পুরু কাদার প্রলেপ দিয়া জলন্ত আগুনে প্রায় একঘণ্টা আন্দাজ এপিঠ-ওপিঠ করিয়া পোড়াইয়া লও। পোড়ান হইলে দেখিবে, নারিকেলের সহিত মাছগুলি মিশিয়া গিয়াছে। এক্ষণে তাহা নারিকেল হইতে বাহির করিয়া অল্প চটকাইয়া লইলেই চলিবে।

মৎস্যের পুরী।

উপাদান—মাছ একসের, ময়দা দুইসের, ঘৃত একসের, দধি দুই ছটাক, কিঞ্চিৎ বাদামের কুচি ভাজা, আদাবাটা দুই তোলা, জাফরাণ-বাটা দুই আনা, লবণ দুই তোলা। একটি বড় রুই, মৃগেল অথবা কাৎলা-মাছের লেজা-মুড়া বাদ দিয়া এবং আঁশ-পোঁটা চোক্‌ডা ও পিত্ত ফেলিয়া দিয়া তাহাতে এক আঙ্গুল পুরু মাটির প্রলেপ দিবে। এখন একটি হাঁড়িতে বালি পূরিয়া, ঐ প্রলেপ দেওয়া মৎস্য তাহার ভিতরে রাখ এবং ঐ হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন দেখিবে, উপরকার প্রলেপ লাল হইয়া আসিয়াছে, তখন মৎস্য বাহির করিয়া তপ্ত জলে ধুইয়া লইবে। তৎপরে ইহার সমস্ত কাঁটা বাছিয়া উহার সহিত ঘৃতে ভাজা বাদামের কুচি, আদা-বাটা, ধনে চূর্ণ, গরমমসলার গুঁড়া, লবণ, চিনি ও জাফরাণ ও অর্দ্ধেক দধি দিয়া বেশ করিয়া দলিয়া

লও। যখন উত্তমরূপে মিশ্রিত হইবে, তখন একছটাক ঘৃতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া উহা সাঁতলাইয়া লইবে। এখন ময়দাতে তিন ছটাক ময়ান দিয়া উত্তমরূপে মাখিবে; পরে অবশিষ্ট দধি দিয়া পুনরায় ঠাসিবে। অনন্তর তাহাতে পরিমিত জল দিয়া যেরূপ লুচির ময়দা প্রস্তুত হয় সেইরূপ করিবে, এখন এক একটি টুসি তৈয়ার করিয়া তাহার ভিতর ঐ মাছের পুর দিয়া লুচি বেলার মত বেলিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইবে। আর মাছের পুরীতে নিজের উদরও পূরিতে পারিবে।

মৎস্যের কাবাব।

উপাদান—মাছ একসের, ঘৃত একপোয়া, দধি আধপোয়া, সর এক-ছটাক, আদা আধ ছটাক, ধনে দুই কাঁচ্চা, লঙ্কা দুইটি, লবঙ্গ আধ আনা, ছোট এলাচ আধ আনা, লবণ দেড় তোলা, কাঁচা আদা আধ ছটাক ও কাগজি লেবু দুইটি। মাছের আঁশ ছাড়াইয়া পেটির মাছ টুকরা টুকরা করিয়া শলা দ্বারা ছিদ্র করিবে। পরে ছোলার বেসন মাখাইয়া বেশ করিয়া ধুইয়া ফেলিবে; পরে ধনে, আদা, লঙ্কা, লবণ, লবঙ্গ, এলাচ, দধি ও সর একত্রে ঐ মৎস্যে মাখিবে। অনন্তর কাঠের কয়লায় আগুন করিবে, পরে টুকরা মাছগুলিকে লোহার শিকে গাঁথিয়া ঐ আগুনের আধ হাত উচ্চে ধরিয়া আস্তে আস্তে মৎস্যযুক্ত শিক ঘুরাইতে-ফিরাইতে থাকিবে। আগুনের আঁচে মাছ লালবর্ণ হইলেই কাবাব তৈয়ার হইবে। কাবাবের জন্য পাকা রুই, মৃগেল অথবা গল্দা চিংড়ীই প্রশস্ত। এই কাবাবকেই শূল্য বা শূলাকৃত মৎস্য বলে। ইহাই শিককাবাব, মাংসেও ইহা প্রস্তুত হয়। কেহ কেহ শিককাবাবে সুল্ফা শাক দেন।

গুটি-কাবাব।

পাকা রুই, মৃগেল অথবা কাৎলামাছ চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া জলে সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে কাঁটা বাছিয়া মাছের কাবাবের যে মস্লা ও যে পরিমাণ লিখিত হইয়াছে, সেই মসলা পরিমাণমত লইয়া উহার সহিত বেশ করিয়া চট্‌কাইবে। অনন্তর ঐ চট্‌কান মাছ অল্প পরিমাণে ঘৃতে ভাজিবে, ভাজা হইলে গুঁড়াইবে। অনন্তর উহার সহিত পরিমাণ-মত পুদিনা-বাটা, ছোলার বেসন, দৈ, লবণ ও গরমমসলা মাখিয়া এক-

একটি গুটি বা গুলী প্রস্তুত করিবে। এদিকে গোটাকতক ডিম্বের হরিদ্রাংশ একটি পাত্রে এবং কিছু সুজি অন্য পাত্রে রাখিয়া জ্বালে ঘৃত চড়াইবে। এখন এক একটি গুটি লইয়া প্রথমে ডিম্বের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া, পরে তাহাতে সুজি মাখাইয়া, ঐ ঘৃতে ছাড়িবে, লালবর্ণ হইযা আসিলেই নামাইযা লইতে হইবে। ইহাতে কেহ কেহ পুদিনার বদলে সুলফা দিয়া থাকেন। এই গুটি-কাবাবই একপ্রকার কোপ্তা। কোপ্তা-কারিও ইহাতেই প্রস্তুত করা চলে।

ক্ষীরেলা।

প্রথমে তিন সের খাঁটি দুধ ছাঁকিযা একখানি পরিষ্কৃত কড়ায় চড়াইয়া জ্বাল দিবে। জ্বালের সময়ে দুধ ক্রমাগত কাঠি দিযা নাড়িতে থাকিবে। যখন দুধ উথলিয়া উঠিবে, তখন হইতে খুব করিয়া নাড়িতে বা আওটাইতে হইবে। অর্দ্ধেক মরিয়া আসিলে, দুধে সাত-আটখানি বাতাসা দিয়া কড়ার উপর কাঠি দিয়া ঘাঁটিতে থাকিবে। দুধ মরিয়া গাঢ় হইলে, উহা এরূপ নিয়মে চারিধারে নাড়িতে থাকিবে যেন কড়ার গায়ে ধরিযা বা আঁটিযা না যায। যখন দেখিবে ক্ষীর কাদার মত ঘন হইয়াছে, তখন জ্বাল হইতে কড়াখানি নামাইবে এবং একখানি পিতলের খুন্তীর দ্বারা কড়ার গাযের ক্ষীর চাঁচিযা একত্র করিবে। পরে খুন্তীর দ্বারা খুব নাড়িতে থাকিবে, নাড়িতে নাড়িতে উহা নরম মোমের মত হইয়া আঁটিয়া কাই বাঁধিবে। তখন ঐ ক্ষীরে এক একটি পুলি তৈয়ার করিযা তন্মধ্যে ছোট এলাচের পুর দিয়া ঘৃতে লাল্‌চে রঙ্গে ভাজিয়া রসে ফেলিবে। তাহা হইলেই ক্ষীরেলা প্রস্তুত হইবে। যে গাছে তিক্ত, অম্ল, কটু, কষায রস নাই, সেই গাছের কাঠি ছাড়া অন্য কাঠি হইবে না।

রাবড়ী।

উপাদান—দুধ পাঁচ সের, পাথুরে চূণের জল একতোলা, মিছরীর গুঁড়া একপোয়া, ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা এবং অল্প গোলাপী আতর। প্রথমে চূণের জল দুধে মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে, উহা গরম হইয়া আসিলে ধীরে ধীরে পাখার বাতাস দিবে এবং দক্ষিণ হস্তে সরু কাঠি দিয়া দুধের পাতলা সর আস্তে আস্তে টানিয়া লইয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া রাখিবে। এইরূপে যেমন সর পড়িবে, অমনি তাহা কড়ার ধারে

লাগাইতে থাকিবে এবং মাঝে মাঝে দুধ নাড়া দিবে। যখন একসের অবশিষ্ট থাকিবে, তখন নামাইয়া কড়ার সর দুগ্ধে মিশাইয়া দিবে। এই সময়ে আতর, মিছরী ও এলাচের গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া লইলেই উৎকৃষ্ট রাবড়ী প্রস্তুত হইবে, দুধ ভাল হইলেই রাবড়ী ভাল হইবে।

সরপুরিয়া।

দুইখানি কড়ার প্রত্যেক খানিতে আড়াই সের করিযা দুধ জ্বাল দিতে থাক। আগুনের আঁচ কমিযা আসিলে আপনা হইতেই দুধের উপর সর পড়িবে। একখানি কড়া হইতে সর ছিঁড়িযা ছিঁড়িয়া অপর কড়ার সরের উপর রাখিযা দিবে; কিন্তু এই কড়ায় আর জ্বাল না দিযা কড়াখানি কেবলমাত্র আগুনের আঁচের উপর রাখিবে। আর যে কড়া হইতে সর তুলিয়া লইতেছ, তাহার জ্বাল বন্ধ না করিযা তাহাতে অল্প অল্প জ্বাল .দেও। এইরূপে সমস্ত সর তোলা হইলে অল্প জ্বাল দিবার পর পুনর্ব্বার জ্বাল কমাইয়া দিবে। অল্পক্ষণের মধ্যেই সর জমিলে আগেকার মত তাহা তুলিয়া অপর কড়ার সরের উপর আস্তে আস্তে রাখিয়া দিবে। এইরূপ তিন-চারিবার সর তোলা হইলে, যে কড়ার সর জমান হইতেছে, সেই কড়া হইতে সিকি পরিমাণে দুধ অতি সাবধানে সর-তোলা কড়ার দুধে ঢালিয়া দিবে। ঢালিবার সময় জমান সরখানি ছিঁড়িযা না যায়। পরে ঐ সর কড়া হইতে তুলিয়া কোন পাত্রে রাখিযা তাহা ছুরি দ্বারা চৌকা-চৌকা করিযা কাটিবে। এই সময়ে আর একখানি কড়াতে কিছু গাওয়া ঘৃত, তাহাতে কিছু আধ-ভাঙ্গা ছোট এলাচ এবং মিছরীর গুঁড়া দিয়া ফুটাইবে। একখানি খুন্তীর দ্বারা উহা নাড়িযা-চাড়িযা দিবে। কিঞ্চিৎ ফুটাইযা কড়াখানি নামাইবে। কর্ত্তিত সরের চৌকাগুলি এক একখানি করিয়া ঐ ঘৃতের উপর সাজাইবে। পরে যে কড়ার সর-পড়া দুগ্ধ উনানে বসান আছে, সেই কড়ার দুগ্ধ অল্প অল্প করিয়া উহার উপর ঢালিয়া দিয়া অবশেষে ঐ চৌকা সরগুলি উল্টাইযা দুই পিঠই সমানরূপে গরম করিযা লইবে। পরে ঠাণ্ডা হইলে দেখিবে, উত্তম সরপুরিয়া হইয়াছে।

সরভাজা।

সরপুরিয়ার সরের ন্যায় সর জমাইয়া তাহাতে দুই-তিন ভাঁজ করিবে;

পাওয়া ঘৃত আগুনে চড়াইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা দিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া নামাইবে ; এই গরম ঘৃতে ভাঁজ-করা সরগুলি একমিনিট রাখিয়া ভাজিয়া লইবে। পরে তাহা চিনির রসে পাক করিলেই সরভাজা হইবে।

ছানাভাজা।

টাটকা ছানা কাপড়ে বাঁধিয়া তাহার উপর ভারী দ্রব্য চাপাইয়া জল বাহির কর ; সমস্ত জল বাহির হইলে ছানা চৌকা-চৌকা করিয়া কাট। ঐ কাটা ছানাগুলি চিনির রসে পাক করিয়া লইলেই ছানাভাজা হইল।

ছানার মুড়কী।

ছানাভাজার ন্যায় মুড়কীর ছানারও জল বাহির করিতে হইবে। পরে ডুমা-ডুমা করিয়া চিনির রসে পাক করিয়া লইলেই ছানার মুড়কী প্রস্তুত হইবে।

ছানার পায়স।

উপাদান—ভাল টাট্‌কা ছানা একসের, খাটি দুধ চারি সের, চিনি আধ-সের। প্রথমে পরিচিত প্রথা অনুসারে চিনির রস প্রস্তুত করিবে। পরে রস গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে সমস্ত ছানা ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন ছানা রসে উত্তমরূপে মিশিয়া যাইবে, তখন তাহা ঢালিয়া রাখিবে ; এদিকে চারি সের দুধ জালে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে দুধ মরিয়া গিয়া দুই সের মাত্র আছে, তখন দুধের কড়া নামাইবে। তখন রস-মিশ্রিত ছানায় ঐ গরম দুধ কিঞ্চিৎ পরিমাণে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। আর অগ্নির উত্তাপ দেওয়া আবশ্যক হইবে না। কেবল ক্রমে ক্রমে দুধ ঢালিতে থাকিবে। যখন সমস্ত দুধ ঢালা হইল দেখিবে তখন কিঞ্চিৎ পেস্তার কুচি দিয়া খুব নাড়িতে থাকিবে। ইচ্ছা হইলে দুই-চারি ফোঁটা গোলাপজল দিতে পার।

চিনির মুড়কী।

প্রথমে মুড়কীর উপযোগী খইগুলি ভাল করিয়া বাছিয়া লইবে। পাঁচ

পোয়া খইয়ের মুড়কী মাখিতে হইলে একসের চিনির রস জালে চড়াইবে। রস গাঢ় হইলে অঙ্গুলি দিয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে; রস যদি চিট-ধরা গোছের হইয়াছে বোধ হয়, তবে উহা আর জালে না রাখিয়া নামাইয়া লইবে। তখন পাকপাত্রের গায়ে অল্পমাত্র চিনি ছড়াইয়া অথবা শুধু তাড়ু দিয়া নাড়া-চাড়া করিয়া রসের বীজ মাড়িতে থাক। বীজ মাড়া হইলে খইগুলি উহাতে ঢালিয়া দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে থাক। যখন দেখিবে, খইগুলির গায়ে রসমাখা হইয়াছে, তখন জানিবে মুড়কী তৈয়ার হইল। মুড়কী সুগন্ধ করিবার জন্য গোলমরিচের গুঁড়া ও অল্প কর্পূর দিলে ভাল হয়।

ক্ষীরের লুচি।

টাট্‌কা ময়দায় রীতিমত ময়ান দিয়া মাখিয়া রাখ। তৎপরে কতকটা ক্ষীর লইয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও, যেন খিচ না থাকে। ক্ষীর বাটা হইলে পর ডেলা পাকাইয়া লুচির মত বেলিয়া লও, তারপর যে ময়দা ময়ান দিয়া রাখিয়াছ, তাহাতে লুচি প্রস্তুত কর। দুইখানি ময়দার লুচির মাঝখানে ক্ষীরের এক একখানি লুচি রাখিয়া চারিধার টিপিয়া বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও। একটু বেশী পরিমাণে ঘৃত আগুনে চড়াইয়া এক একখানা করিয়া এই যোড়া লুচি ভাজিতে থাক। চুল্লীর পার্শ্বে যেন চিনির রস একটি পাত্রে প্রস্তুত থাকে; যেমন ভাজা হইবে, অমনি ক্ষীরপোরা লুচি রসে ফেলিবে। এই লুচি টাট্‌কা খাওয়া কর্ত্তব্য।

কচুরী।

কচুরী ভাজিতে হইলে ময়দাতে সের-করা অন্ততঃ আধপোয়া ঘৃতের ময়ান দিতে হয়। লুচির ময়দা যে প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয়, ইহাও সেই প্রকারে প্রস্তুত করিতে হইবে। যদি একসের ময়দার কচুরী প্রস্তুত করিতে চাও, তাহা হইলে দেড় পোয়া আন্দাজ ছোলার ডাল সিদ্ধ করিয়া লবণ, মৌরী ও কালোজীরা মিশাইয়া উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া লইবে। তৎপরে ময়দার লেচীতে ঠুলি করিয়া তাহার ভিতর ঐ চট্‌কান ডালের পুর দাও এবং চারিধারে বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও। এদিকে কড়াতে ঘৃত চাপাইয়া জাল দিতে থাক ও লেচী বেলিয়া বেলিয়া তাহাতে ছাড়িতে থাক। যখন কচুরীগুলি বাদামী-বর্ণ হইয়া

আসিবে, তখন ঝাঁঝরি করিয়া তুলিয়া একটি পাত্রে রাখিতে থাক। গামলার উপর চুপড়ী বসাইয়া তাহাতে ভাজা কচুরীগুলি রাখিলে কচুরীর গায়ের ঘৃত ঝরিয়া গামলাতেই পড়ে ; ঘৃত অকারণ নষ্ট হয় না। কলায়-ডাল বা কলায়-শুঁটির পুর দিলেও উৎকৃষ্ট কচুরী প্রস্তুত হয়। কলায়-ডাল বাটিয়া লইলেই চলে। মটরশুঁটি সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। খাস্তার কচুরীতে সের-করা একপোয়া ময়ান না দিলে চলে না। খাস্তার ময়দা খুব ভাল হওয়া চাই।

মিঠাপুরী।

মিঠাপুরীর ময়দায় সের-করা আধপোয়া ঘৃত ময়ান দিবে, তৎপরে তাহাতে গরম জল দিয়া লুচির উপযুক্ত করিয়া মাখিয়া লইবে। তারপর পরিমাণমত মিছরীর দানার সহিত পেস্তা একপোয়া, বাদাম আধপোয়া, আদার রস দুই তোলা, দারুচিনি ও লবঙ্গের চূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা একত্রে মাখিয়া পুর তৈয়ার করিবে। পূর্ব্বে যে ময়দা প্রস্তুত করিয়া রাখিয়াছ, সেই ময়দায় কচুরীর মত লেচী প্রস্তুত করিয়া তাহার মধ্যে ঐ পুর দিয়া কচুরীর মত করিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইলে উত্তম মিঠাপুরী প্রস্তুত হইবে। খাইয়া তৃপ্তিলাভ করিবে।

মিহিদানা।

সমপরিমাণ সবেদা ও বেসন একটি পাত্রে গুলিয়া উত্তমরূপে ফেটাইবে। ফেটান উত্তমরূপে হইয়াছে কি না, দেখিবার জন্য এক ফোঁটা লইয়া জলে ফেলিবে। যদি জলে ভাসিয়া থাকে, তবেই জানিবে যে ফেটান ঠিক হইয়াছে। এইরূপ ফেটান হইলে পর একখানি কড়াতে কিছু বেশী পরিমাণ টাটকা ঘৃত লইয়া জ্বালে চড়াইবে ; তারপর একখানি মিহি ঝাঁঝরি দ্বারা বঁদে ভাজিয়া লইবে। বঁদে ভাজা শেষ হইলে ঝাঁঝরি দ্বারা তুলিয়া লইয়া অন্য একটি পাত্রে রাখ। তৎপরে অল্প পরিমাণ ঘৃত ও জল একসঙ্গে মিশাইয়া শালপাতার ঠোঙ্গার দ্বারা অল্পে অল্পে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া মিঠাই তৈয়ার করিতে হইবে। বর্দ্ধমান ও বিষ্ণুপুরের মিহিদানা প্রসিদ্ধ।

বালুসাহী।

একসের ভাল ময়দা একটি পাত্রে রাখিয়া দেড়পোয়া গরম ঘৃত

ঢালিয়া দাও, পাত্রের চতুর্দ্দিকে ময়দা লইয়া সেই ঘৃতের উপর চাপা দিয়া একখানি বস্ত্র ঢাকা দাও। আধঘণ্টা পর্য্যন্ত ঐরূপ ঢাকা রাখিবে। তারপর দুগ্ধ দ্বারা ঐ ময়দা মাঝারি গোছ মাখিয়া লইতে হইবে। মাখা হইলে বালুসাহীর আকারে কিম্বা চতুষ্কোণ তক্তির আকারে এক এক খণ্ড তৈয়ার কর। অতঃপর কড়ায় ঘৃত চড়াইয়া উক্ত খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও। পরে বাদামের ন্যায় রঙ্গ হইলে ভাজা হইয়াছে জানিবে। তদনন্তর রসে ডুবাইয়া রাখিলেই বালুসাহী প্রস্তুত হইল।

নিখুতি।

একসের ময়দা, আধসের খাসা, দুই সের সবেদা গরম জলে গুলিয়া ফেটাইতে ও ফেনাইতে হইবে। উত্তমরূপে ফেটান ও ফেনান হইলে, মিহিদানার বঁদে ভাজার মত করিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইবে। ঐ বঁদেগুলিকে অল্পপরিমাণ পাতলা চিনির রসে ফেলিয়া রসপাত্র উনান হইতে তুলিয়া রাখিবে। পরে অল্প চটকাইয়া হাতে ঘৃত মাখাইয়া মিঠাই বাঁধার মত বাঁধিয়া লইলেই নিখুতি প্রস্তুত হইবে।

সীতাভোগ।

দেড়পোয়া খাসাতে একছটাক ঘৃত ময়ান দিবে, তাহার পর ইহার সহিত টাট্‌কা জলশূন্য ছানা উপযুক্ত পরিমাণে মিশ্রিত করিবে; ইহাই সীতাভোগের উপকরণ। এখন খানিকটা ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহার উপর একখানা মিহি ঝাঁঝরি পাতিয়া পূর্ব্ব-প্রস্তুত উপকরণ ঝাঁঝরির উপর রাখিয়া ডাইন হাত দিয়া দলিতে থাক; ঝাঁঝরির ছিদ্র দিয়া যে দানাগুলি ঘৃতে পড়িবে, ভাজা হইলে সেগুলি তুলিয়া রসে ডুবাও। অতঃপর সমস্তই পাত্রান্তরে রাখিয়া মিহিদানা-বাঁধার মত বাঁধিয়া লও। নিখুতি ও সীতাভোগে যে এত তারতম্য, তাহা অনেকে জানেন না। বিষ্ণুপুর, বর্দ্ধমান ও ইন্দাশের সীতাভোগ উৎকৃষ্ট।

মতিচুর।

প্রথমে যত আবশ্যক ছোলারই হউক আর বরবটিরই হউক বেসন লইয়া জলে গুলিবে। পরে তাহার সহিত সমপরিমাণ সবেদা মিশাইয়া উত্তম-রূপে ফেটাইবে ও ফেনাইয়া লইবে। ফেনান হইলে পর তাহাকে বঁদে ভাজার ন্যায় ঝাঁঝরিতে ফেলিয়া ঘৃতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে;

এখন ঐগুলি অন্ত পাত্রে রাখিয়া লাড়ু পাকাইয়া লইলেই মতিচুর প্রস্তুত হইবে। মতিচুর ও মিহিদানায় প্রভেদ করা কঠিন।

পান্তুয়া।

টাটকা ছানার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া ঐ ছানা নিখিচ করিয়া বাটিয়া লইবে। তৎপরে তাহা চটকাইয়া লম্বা লম্বা পান্তুয়া তৈয়ার করিবে; উহার ভিতর এক একটি এলাচের দানা দিতে ভুলিও না। এখন ঐগুলি ঘৃতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিলেই পান্তুয়া তৈয়ার হইল। ছানার সহিত সবেদা না মিশাইয়া পান্তুয়া আস্ত রাখা দুঃসাধ্য। এক-সময়ে ফরাসডাঙ্গার পান্তুয়া, ছানাবড়া দেশবিখ্যাত ছিল। আনরপুর-বাগাসতের ছানাবড়া দেবদুর্লভ পদার্থ ছিল।

মালপোয়া।

উপাদান—উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া। প্রথমতঃ ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লইবে। তৎপরে একখানি ঘৃতপূর্ণ তৈ বা চিটকা কড়া আগুনে চড়াইয়া তাহাতে পূর্ব্বমিশ্রিত গোলা একপোয়া পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া চ্যাপ্টা করিয়া দিবে। বাদামী-বর্ণ হইলে নামাইয়া লইবে। ইহাই সাধারণ মালপোয়া।

ছানার মালপোয়া।

কতকটা উত্তম ছানাবাটা সুজির খাসার সহিত উক্তরূপে মিশাইয়া উপযুক্ত পরিমাণ দুগ্ধের সহিত মিশ্রিত করিয়া লইবে। অতঃপর উহাতে মৌরী, ছোট এলাচ ও গোলমরিচের চূর্ণ মিশাইয়া মালপোয়া ভাজার প্রকরণে ভাজিয়া লইবে।

ক্ষীরের মালপোয়া।

ক্ষীরের মালপোয়া উক্তরূপে করিতে হয়। ছানার পরিবর্ত্তে ডেলা ক্ষীর দিতে হইবে।

ছানাবড়া।

ছানার জল বাহির করিয়া তাহার সহিত খাসা মিশাইয়া বেশ করিয়া চটকাইয়া লইবে। সচরাচর একসের ছানায় একপোয়া খাসা মিশাইলে চলিতে পারে। চটকান হইলে এক একটি গোলক পাকাইয়া লইয়া

ঘৃতে ভাজিবে। লাল হইয়া আসিলে ঘৃত হইতে তুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে; রস হইতে অন্য পাত্রে তুলিয়া তাহার উপর দানাদার চিনি ছড়াইয়া দিলেই উত্তম ছানাবড়া হইবে।

লেডিক্যানিঙ্গ।

ইহা তৈয়ার করিতে হইলে একসের ছানায় একপোয়া সুজি চাই। সুজিতে উত্তমরূপে ঘৃতের ময়ান দিয়া জলশূন্য ছানার সহিত বেশ করিয়া চট্‌কাইবে। তৎপরে খুব বড় বড় করিয়া গড়িয়া ছানাবড়া ভাজার মত ভাজিয়া লইবে। ছানাবড়া ও লেডিক্যানিঙ্গের পাক একই প্রকার; তবে লেডিক্যানিঙ খুব বড় বড় করিয়া গড়িতে হয়। কাশিমবাজারের রাজবাড়ীর জন্য মুর্শিদাবাদের এক মোদক আধমণ ওজনের একটি লেডিক্যানিঙ্গ প্রস্তুত করিয়াছিল।

গোল্লা সন্দেশ।

গোল্লা সন্দেশ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের ছানা ও একসের চিনির রস আবশ্যক। ভাল চিনির রস জ্বালে চড়াইয়া জল-নিংড়ান ছানা-বাটা তাহার সহিত মিশাইয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে থাক; এরূপভাবে তাড়ু নাড়িবে, যেন খুলির এধার-ওধার তাড়ু বেশ সঞ্চালিত হয়। পাক যত ঘন হইয়া আসিবে ততই নাড়িতে থাকিবে। যে কারিগর নিজের হাতে অনেক সন্দেশ না করিয়াছে, সে ভিন্ন যে-সে লোক সন্দেশের পাক ঠিক রাখিতে পারে না। যাহা হউক, যখন দেখিবে সন্দেশ বেশ চিট্‌ধরা কাই গোছের হইয়াছে, তখন খোলা জ্বাল হইতে নামাইয়া একটি বিড়ার উপর বসাইয়া ক্রমাগত তাড়ু নাড়িতে থাক। এরূপ নাড়া-চাড়া করিতে করিতে আপনা হইতে বীজ মরিয়া আসিবে ও ডেলা বাঁধিবে। এইবার একখানি খুন্তীর দ্বারা খুলির সন্দেশ একখানি বারকোষের উপর তুলিয়া লও। একটু ঠাণ্ডা হইলেই দুই হাতে চটকাইয়া গোল্লা বাঁধিতে থাক। পাক একইরূপ। কেবল ছাঁচের প্রকারভেদে সন্দেশের আতা, তালশাঁস, মনোরঞ্জন, ক্ষীরপুলী, ছাবা, অবাকছাবা প্রভৃতি নানারূপ আকার-ভেদ হয়। বড় গোল্লাকে মণ্ডা বলে। ছোট ছোট গুলী পাকাইলে মুণ্ডী হয়। যে পাক দেখান হইল, তাহা মাঝারি খাসার পাক।

খুব খাসার রস খুব কম ও ছানা খুব অধিক দিতে হয়। আবার ছানার তারতম্যে সন্দেশের তারতম্য হইয়া থাকে। পূর্ব্বে কলিকাতায় হাতীবাগান, হালসীবাগানে যে ছানা হইত, তাহাতে সন্দেশ অতীব উৎকৃষ্ট হইত; এখন সেরূপ সন্দেশ পাওয়া যায় না। ক্ষীরপুলী ত' প্রায় অদৃশ্যই হইয়াছে। জনাইয়ের মনোহরার পাক স্বতন্ত্র। বড়বাজারের বাতাবীর পাকেও বৈচিত্র্য আছে।

ক্ষীরের সন্দেশ।

প্রথমে একখানি খুলিতে তিন পোয়া চিনির রস চড়াইবে। উহাতে আধসের ছানা-বাটা মিশাইয়া তাড়ু দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন দেখিবে চিট ধরিয়া গাঢ় হইয়া আসিয়াছে, তখন তাহাতে একপোয়া ক্ষীর, একছটাক বাদাম-বাটা, এককাঁচ্চা পেস্তা-বাটা ও ছোট এলাচের দানা চারি আনা পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া নামাইবে। পরে বীজ মারিয়া অন্য পাত্রে রাখিয়া গোলা বাঁধিয়া লইলেই ক্ষীরের সন্দেশ হইবে।

ছানার পোলাও।

উপাদান—শক্ত ও টাট্কা ছানা দেড়সের, চিনি আধপোয়া, কিস্‌মিস দুই ছটাক, পেস্তা দুই ছটাক, বাদাম দুই ছটাক, জাফরাণ চারি আনা, সা-মরিচ একতোলা, সা-জীরে আধতোলা, লঙ্কা একতোলা, ছোট এলাচের দানা চারি আনা, দারচিনি ছয় আনা, তেজপাতা একতোলা, লবণ চারি তোলা, ছোলার ডাল একপোয়া, আদা-ছেঁচা দুই তোলা এবং জল তিন সের। তিন সের জলে আঁকনীর মসলাগুলি নেকড়ায় পুঁটুলি বাঁধিয়া সিদ্ধ কর, একসের থাকিতে নামাইয়া রাখ; কাপড়ে বাঁধিয়া ছানার জল বাহির করিয়া ডুমা-ডুমা আকারে কাটিয়া লও; পরে ঈষৎ বাদামী রঙ্গে ঘৃতে ভাজিয়া রাখ। এক্ষণে চাউল ধুইয়া ও শুকাইয়া দুগ্ধ-মিশ্রিত জাফরাণ-গোলা ও অল্প ঘৃতের সহিত মিশাইয়া তাহাতে বাদাম, কিসমিস্, পেস্তা, সা-মরিচ, সা-জীরা এবং এলাচের দানা ছড়াইয়া মিশাইয়া লও। অনন্তর একটি হাঁড়ির তলায় সিকি পরিমাণ ঘৃত ঢালিয়া তাহার উপর তেজপাতা সাজাইয়া, চাউল ঢালিয়া দাও। পরে তাহাতে আঁকনীর জল, লবণ ও সিকি পরিমাণে ঘৃত

মিশাইয়া হাঁড়ির মুখে সরা ঢাকা দিয়া মৃদু তাপে বসাও। একেবারে ফুটিয়া উঠিলে ছানাগুলি ঢালিয়া দিবে। কিয়ৎক্ষণ পরে যখন চাউল সিদ্ধ হইয়া আসিবে, তখন নারিকেল-কোরা, চিনি ও অবশিষ্ট সমস্ত ঘৃত দিয়া আস্তে আস্তে হাঁড়িটি একবার ঝাঁকাইয়া লও। পরে হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও; উত্তমরূপে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও।

ভুনীখিচুড়ী।

উপাদান—খাড়ি মসূরী একসের, ঘৃত তিন পোয়া, উত্তম চাউল দেড়-পোয়া, লবণ তিন তোলা, আদা-বাটা দুই তোলা, লঙ্কা-বাটা এক-তোলা, জীরামরিচ-বাটা আধতোলা, তেজপত্র দশখানি, ছোট এলাচ চারি আনা, দারুচিনির কুচি ছয় আনা, লবঙ্গ তিন আনা, দধি এক-পোয়া এবং পেঁয়াজ-কুচি চারি তোলা। প্রথমে চাউলগুলি পরিষ্কার করিয়া বাছিয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও; অনন্তর একটি পাকপাত্রে সমস্ত ঘৃত চড়াইয়া পেঁয়াজের সরু-সরু কুচিগুলি ভাজিয়া লও, পরে সেই পাত্রে চাউল, ডাল ও তেজপত্রগুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক। যখন দুই-একটি চাউল ফুট ফুট করিয়া ফুটিতে থাকিবে, তখন তাহাতে সমস্ত মসলা ও দধি ফেলিয়া দিয়া পুনরায় নাড়াচাড়া করিতে থাক। কিয়ৎক্ষণ পরে উহাতে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া রাখ; এই সময়ে বেশী করিয়া জাল না দিয়া অল্প অল্প করিয়া জাল দাও। যখন দেখিবে, বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন লবণ দিয়া হাঁড়ির কানা ধরিয়া একবার ঝাঁকিয়া দিবে। পরে জল মরিয়া আসিলে পেঁয়াজের কুচিভাজা দিয়া দশ-পনের মিনিট পরে নামাইয়া লও। যতক্ষণ না আহার করিতে বসিবে, ততক্ষণ হাঁড়ির মুখের ঢাকা খুলিও না। পেঁয়াজ না দিলেও উত্তম ভুনীখিচুড়ী প্রস্তুত হয়। কেহ কেহ পেঁয়াজ-কুচির বদলে আদার কুচি দেন। বাদাম-কুচি দিলে আরও ভাল হয়। সকলরূপ খিচুড়ী ও পলান্নের পক্ষেই পুরাতন আতপ চাউল প্রশস্ত। ভুনীখিচুড়ী মুগ ও ছোলার ডালেও বেশ ভাল হয়।

কলাইশুঁটির খিচুড়ী।

একসের খোসা-ছাড়ান কলাইশুঁটির খিচুড়ী রাঁধিতে হইলে একপোয়া

ঘৃত চাই। তদ্ভিন্ন নিম্নলিখিত মসলাগুলি নিম্নলিখিত পরিমাণে আবশ্যক।—খাঁড়ি মসুরী একপোয়া, পুরাতন দাদখানি চাউল এক-পোয়া, ধনে-বাটা তিনতোলা, হরিদ্রা-বাটা একতোলা, জীরা-মরিচ-বাটা একতোলা, লঙ্কা-বাটা আধতোলা, আদা-বাটা একতোলা, তেজপাতা দশখানি, ছোট এলাচ সিকিতোলা, দারুচিনি তিন আনা, লবণ চারি তোলা এবং জল তিন সের। প্রথমতঃ শুঁটি হইতে কলাই ছাড়াইয়া সেইগুলিকে লবণের সহিত রগড়াইয়া নির্ম্মল জলে দুই-তিন বার ধুইয়া লইলেই কলাইয়ের সমস্ত খোসা উঠিয়া যাইবে। অনন্তর আগুনে পরিমাণমত ঘৃত চড়াইয়া প্রথমে খোসা-ছাড়ান কলাই, তারপরে চাউল এবং সর্ব্বশেষে খাঁড়ি মসুরীগুলি অল্প পরিমাণে ভাজিয়া লইয়া পৃথক পৃথক্ পাত্রে রাখ। পরে একটি হাঁড়িতে অবশিষ্ট ঘৃত আগুনে চড়াইয়া তাহাতে অর্দ্ধেক গরমমসলা দিয়া নাড়িতে থাক। যখন উত্তাপে বাদামী রঙ্গ হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে গরম জল ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে; জল ফুটিতে আরম্ভ করিলে কলাই, মসুরী ও চাউলগুলি ঢালিয়া দাও। এই সময়ে জ্বাল একটু অল্প দিবে; পরে খিচুড়ী বেশ সিদ্ধ হইলে অবশিষ্ট গরমমসলা দিয়া নামাইবে। খিচুরী আঠা-আঠা হইবে বলিয়াই খাঁড়ি মসুরী দিতে হয়। ইহার স্বাদেও একটু বৈচিত্র্য হয়। কিন্তু খাঁড়ি মসুরী না দিলেও কলাইশুঁটির খিচুড়ী ভাল হয় না, এরূপ নহে। দাদখানি চাউলের পরিবর্ত্তে সরু পুরাতন আতপ চাউলে খিচুড়ী ভালই হয়।

গোপচোপ।

সমপরিমাণ ময়দা, চিনির রস ও ঘৃতের সহিত কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর মিশাইবে; যখন দেখিবে উত্তমরূপে মিশিয়াছে, তখন এক একটি দানা পাকাইয়া একখানি পিতলের থালের উপর সারি সারি বসাইবে। তৎপরে উপরে আর একখানা থালা চাপা দিয়া চারিধার ময়দা দিয়া বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে। তখন সেই থালা কাঠের কয়লার আগুনের উপরে বসাও; উপরেও আগুন চাপা দাও। অগ্নি নির্ব্বাণ হইলে ঢাকা খুলিয়া দেখ, ঐ তোমার গোপচোপ।

শকর-পারা।

শকর-পারা প্রস্তুত করিতে হইলে, একসের ময়দা, দুধের সর একপোয়া, দেড়পোয়া বাদাম-বাটা, একপোয়া চিনির রস, একপোয়া ঘৃত ও দুই আনা পরিমাণ ছোট এলাচগুঁড়া আবশ্যকমত। প্রথমতঃ উত্তমরূপে খাসাময়দার সহিত দুগ্ধের সর মিশাইয়া খুব দলিতে হইবে, তৎপরে বাদাম-বাটা ও এলাচচূর্ণ জলে গুলিয়া ঐ ময়দার সহিত মাখিতে হইবে। অনন্তর একপোয়া ঘৃতের ময়ান দিয়া লুচির ময়দা যে প্রকারে মাখিতে হয়, সেই প্রকারে উক্ত ময়দা মাখিয়া লও। যখন দেখিবে, বেশ মাখা হইয়াছে, তখন তাহা হইতে লেচী কাটিয়া ক্ষুদ্র চতুষ্কোণ আকারে তৈয়ার কর। এই সকল প্রস্তুত হইলে পর খানিকটা ঘৃত জালে চড়াও; ঘৃত পাকিয়া আসিলে উক্ত চতুষ্কোণ খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও। সাবধানে ভাজিবে, যেন কড়াও না হয় নরমও না থাকে। এই খণ্ডগুলিতে চিনির রস মাখাইলে "শকর-পারা" প্রস্তুত হইল।

মেওয়ার পাস্তয়া।

পাঁচ ছটাক সবেদার সহিত একসের ক্ষীর মিশাইবে। ক্ষীরকেও মেওয়া বলে। সবেদা টাট্‌কা হওয়া চাই। ঐ সবেদায় কিছু ময়ানও দিতে হয়। এখন মেওয়া ও সবেদা ভালরূপে চটকাইয়া ছানার পাস্তয়ার মত গড়িয়া ঘৃতে ভাজিবে। পরে চিনির রসে ফেলিলে মেওয়ার পাস্তয়া হইবে! ইহাকেই ক্ষীরের পাস্তয়া বলিবে।

সরচূর্ণ।

যে নিয়মে দুগ্ধের সর পড়াইতে হয়, সেই নিয়মে দুই সের আন্দাজ সর জমাইয়া লইবে। এখন একখানি চাটু তপ্ত অঙ্গারের উপরে বসাইয়া তাহাতে সর স্থাপন করিয়া নীচের দুগ্ধ মারিয়া লইবে। অতঃপর ইহাকে ছুরি দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে এবং ঐগুলিকে তিন পোয়া আন্দাজ ঘৃতে ভাজিবে। লালচে বর্ণ হইয়া আসিলে আধপোয়া বাদাম ও আধপোয়া পেস্তা কুচি-কুচি করিয়া উহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। তারপর ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা, লবঙ্গচূর্ণ দুই আনা,

কর্পুর আধরতি, গোলমরিচচূর্ণ সাড়ে চারি আনা উহার সহিত মিশাইয়া দাও। এখন একসের আন্দাজ মিছরীর রস প্রস্তুত করিয়া উহার উপর ঢালিতে থাক, আর মৃদু তাপ দাও, মধ্যে মধ্যে এক একবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দাও। যখন রসে দানা বাঁধিয়া উঠিবে, তখনই নামাইয়া লইবে।

নাংখাতাই।

উপাদান—ঘৃত আধসের, চিনি দেড়পোয়া, ময়দা একসের। অগ্রে ময়দা, ঘৃত ও চিনি একত্রে মিশাইয়া মাখিয়া লও। পরে ছোট ছোট টিকলী করিয়া অল্প ঘৃতে বাদামী রঙ্গে ভাজিয়া লইলেই অত্যুত্তম নাংখাতাই হইবে। "ময়দা আছে, ঘি আছে; জল নাই। কটকট গরম!" ময়দার বদলে সুজি ভাল।

দধির লুচি।

ঘৃত একসের, ময়দা একসের, দধি আধপোয়া; অগ্রে ময়দায় দধি মিশাইয়া খুব ডলিবে, পরে উহাতে দশ তোলা ঘৃত মিশাইয়া আবার ডলিবে, ভালরূপে ডলা হইলে গরম জল দ্বারা মাখিবে। মাখা হইলে আবার আধপোয়া ঘৃত উহাতে মাখিয়া ডলিবে; ডলা শেষ হইলে লেচি করিবে ও ঠিক গোল করিয়া বেলিবে। পরে তাহা ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই দধির লুচি প্রস্তুত হইবে।

খাস্তা-কচুরী।

খাস্তাকচুরী অন্যান্য কচুরী ভাজার মত ভাজিতে হয়, তবে ইহার ময়দায় কিছু অধিক ময়ান দিতে হয়। ময়ান অধিক দিলে খাইতে মোলায়েম হইয়া থাকে। কচুরীর পাকে খাস্তার পাকও দেখাইয়াছি।

বড় বঁদে।

সুজি ও বেসন খামি গোলার পরিমাণমত জলে গুলিয়া খুব ফেনাইবে। ফেনান হইলে বড় বড় ঝাঁঝরিতে সেই গোলা ছাড়িয়া ঘৃতে ভাজিবে। তৎপরে চিনির রসে ফেলিলেই বড় বঁদে প্রস্তুত হইবে। বড় বঁদে বড় সুখাদ্য।

বেসনের পকান্ন।

ঘৃত কিম্বা তৈল জ্বালে চড়াইয়া তাহার উপরে ঝাঁঝরি রাখিয়া বেসনের

পুরু গোলা ঢালিয়া দাও। এখন হস্ত দ্বারা ডলিয়া ঝুরি ঝাড়িতে থাক। ভাজা হইলে অন্য পাত্রে রাখিবে; তৎপরে চিনির রসে অথবা গুড়ে পাক করিয়া বাঁধিয়া লইলেই পকান্ন হইল। পকান্নের ঐ ঝুরি একটু লম্বা লম্বা হইলেই "টানা-মিঠাই" হইয়া থাকে। ঘৃতে ভাজা চিনির রসে ফেলা পকান্ন খাইতে বড় উৎকৃষ্ট। বেসনের গোলা ভাল করিয়া ফেটাইয়া না লইলে পকান্ন বড় শক্ত হয়।

মুগের লাড়ু।

উপাদান—ঘৃত আধসের, মুগের ডাল আধসের, ছোট এলাচ আধ-তোলা। একরাত্রি ভিজাইয়া ডালের জল ঝরাইবে; এই ডাল সামান্যরূপ পিষিতে হইবে। ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ডালচূর্ণ লালচে করিয়া ভাজিবে। এদিকে একসের চিনির রস জ্বাল হইতে নামাইয়া খুব নাড়িতে থাকিবে; কিছু ঘন হইলে তখন এলাচ-চূর্ণ তাহাতে ঢালিয়া নাড়া-চাড়া করিবে। পরে তাহা লাড়ুর আকারে পাকাইবে।

আঁদর্শা।

তিনপোয়া চিনি জ্বালে চড়াইয়া রস প্রস্তুত কর। জ্বালে ঐ রস রাখিয়া তাহাতে একসের চাউলের মিহিগুঁড়া দিয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন উহা জমিয়া কঠিন হইবে, তখন নামাইবে। এখন তদ্দ্বারা পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া ঘৃতে বাদামী রঙ্গে ভাজিয়া লও। ইহার নাম আঁদর্শা।

মৎস্যের পোলাও।

উপাদান—কাটা মৎস্য দেড়সের, চাউল একসের, ঘৃত একপোয়া, লবণ চারি তোলা, আদা-ছেঁচা অর্দ্ধ পোয়া, ধনে গোটা বা ছেঁচা অর্দ্ধ পোয়া, গোলমরিচ গোটা বা গুঁড়া একতোলা, তেজপত্র দুই তোলা, ছোট এলাচ দুই আনা, দারুচিনি দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা এবং জল দুই সের। প্রথমে একটি হাঁড়িতে মৎস্য, মরিচ, ধনে ও আদা রাখিয়া দুই সের জল ঢালিয়া মুখ সরা দিয়া বন্ধ করিয়া উনানে চড়াইয়া জ্বাল দিবে। আধসের আন্দাজ জল থাকিলে ও লালচে রঙ্গ হইলে নামাইয়া পরিষ্কৃত সূক্ষ্ম বস্ত্র দ্বারা এই আঁকনীর জল ছাঁকিয়া মাছগুলি পাত্রান্তরে রাখিবে। এদিকে একটি পাকপাত্রে ঘৃতের

সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া আঁকনীর জলে সম্বরা দিবে। ফুটিয়া উঠিলে নামাইয়া অন্য পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে। পরে ঐ পাকপাত্রটি পরিষ্কৃত করিয়া তাহাতে ঘৃতের সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া মৎস্যগুলি সাঁত-লাইয়া নামাইবে। পরে চাউলগুলি অর্দ্ধসিদ্ধ করিবে। যে হাঁড়িতে পোলাও পাক হইবে, তাহার তলায় ঈষদুষ্ণ ঘৃত ঢালিয়া তদুপরি তেজপত্র বিছাইয়া দাও। পরে গরমমসলাগুলি অল্প ছেঁচিয়া অর্দ্ধেক মৎস্যের সঙ্গে মিশ্রিত কর। পরে সেই সজ্জিত তেজপত্রোপরি এক-থাক মৎস্য সাজাইয়া ঐ মৎস্যের উপর আর একথাক তেজপত্র বিছাইয়া পুনরায় উহার উপর আর একথাক চাউল সাজাও। এইরূপে সমস্ত মৎস্য ও চাউল পর্য্যায়ক্রমে সাজান হইলে, সর্ব্বোপরি একথাক তেজপত্র সাজাইয়া আঁকনীর জল, লবণ এবং অবশিষ্ট সমস্ত ঘৃত ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ পরিষ্কৃত বস্ত্রখণ্ডে ঢাকিয়া সরা চাপা দিয়া অর্দ্ধ-ঘণ্টাকাল তপ্তাঙ্গারের দমে বসাইয়া রাখ। তাহা হইলেই পোলাও প্রস্তুত হইল। বলা বাহুল্য, পেশোয়ারী চাউল বা উৎকৃষ্ট আতপ চাউলই পলান্ন বা পোলাওয়ের পক্ষে প্রশস্ত।

গমের পোলাও।

উপাদান—খোসাছাড়ান গম একসের, ঘৃত আধসের, মাংস এক-সের, দারুচিনি দুই আনা, ছোট এলাচ দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা, মরিচ আড়াই আনা, আদা দেড় তোলা, পেঁয়াজ একপোয়া, লবণ সাড়ে চারি তোলা এবং কালোজিরা দুই আনা। প্রথমে মাংস, আদা, পেঁয়াজ, ধনে, লবণ এবং জল সিদ্ধ করিয়া আঁকনীর জল প্রস্তুত কর। পরে ঘৃতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া সাঁতলাইয়া লও। অনন্তর উহা কাপড়ে ছাঁকিয়া জল ও মাংস পৃথক্ পৃথক্ করিয়া রাখ। যে পাত্রে মাংস রাখিবে, তাহাতে যেন জিরা ছড়াইয়া মাংস ও গরমমসলা সাজান হয়। পরে গমগুলি অল্প ঘৃতে ভাজিয়া আঁকনীর জলে সিদ্ধ কর, এই সময় ইহাতে কিঞ্চিৎ ঘৃত দিবে। সিদ্ধ হইলে মাংস সজ্জিতপাত্রে বসাইয়া তাহার উপর অবশিষ্ট ঘৃত ঢালিয়া দিয়া দমে বসাইবে। কিয়ৎক্ষণ পরে দম হইতে নামাইয়া লইবে। পেঁয়াজ না দিলেও ক্ষতি হয় না। পেঁয়াজের বদলে বাদাম-কুচি দিলেই চলিবে। আর বলিয়া রাখি,

সকল প্রকার পলান্নেই বাদাম-কুচি দেওয়া ভাল। পেঁয়াজ দিলেও বাদাম-কুচি দিতে হয়।

চিনির পোলাও।

উপাদান—চিনি তিনপোয়া, ঘৃত দেড়পোয়া, কিসমিস্ আধপোয়া, চাউল একসের, দারুচিনি ও লবঙ্গ-বাটা প্রত্যেকে তিন আনা। চিনির পানা প্রস্তুত করিয়া তাহাতে দারুচিনি-বাটা মিশাইয়া জালে চড়াইবে। পরে আধ-সিদ্ধ চাউল ঐ পানাতে দিবে এবং ঘৃত ঢালিয়া দিয়া জালে চড়াইবে। অল্প সিদ্ধ হইলেই নামাইয়া লইবে, এইরূপে প্রস্তুত করিলেই চিনির পোলাও হইবে।

আনারসের পোলাও।

উপাদান—আনারসের শাঁস দেড়সের, চিনি আধসের, চাউল একসের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, পাতিলেবুর রস একপোয়া, আদা-ছেঁচা তিন তোলা, ধনে-ছেঁচা তিন তোলা, গোটা দারুচিনি চারি আনা, গোটা লবঙ্গ চারি আনা, ছোট এলাচের দানা চারি আনা, লবণ চারি তোলা, জিরা একতোলা ও জল চারি সের। প্রথমে মাংস, ধনে, আদা এবং তিন তোলা লবণ জলে সিদ্ধ করিয়া একসের থাকিতে নামাইয়া একখানি পরিষ্কার নেকড়ায় ছাঁকিয়া আঁকনীর জল ও মাংস পৃথক্ পৃথক্ পাত্রে রাখ। পরে অর্দ্ধছটাক ঘৃতে কালোজিরা ফোড়ন দিয়া ঐ মাংস আঁকনীর সহিত সাঁতলাইয়া পুনরায় ঐ দ্রব্য দুই পৃথক্ পৃথক্ পাত্রে নামাইয়া রাখ। এক্ষণে অবশিষ্ট লবণ আনারসে মাখাইয়া শীতল জলে ধৌত করিয়া সরু কাঠি দিয়া উহার গায়ে ছিদ্র কর। পরে একটি হাঁড়িতে ঐ আঁকনীর জলে একসের আনারস ফুটাইয়া আধসের থাকিতে নামাইয়া জল ও আনারস পৃথক পাত্রে রাখ। পরে ঐ জলে লেবুর রস ও চিনি দিয়া পানা প্রস্তুত করিয়া তাহার অর্দ্ধেক পৃথক পাত্রে রাখ ও অপরার্দ্ধ অবশিষ্ট ছিদ্র-করা আনারসের সহিত ফুটাইতে থাক। জল মরিয়া মাথ-মাখ হইলে নামাইয়া রাখ। এক্ষণে পোলাওয়ের হাঁড়িতে ঘাকি কালোজিরা ছড়াইয়া তদুপরি সমস্ত মসলা ও মাংস সাজাইয়া পূর্ব্বরক্ষিত সিদ্ধ-করা আনারস নিংড়াইয়া, তাহার রস দিয়া মৃদু মৃদু জাল দাও।

রস শুষ্ক হইয়া আসিলে অৰ্দ্ধসিদ্ধ চাউল মাংসের উপরে দিয়া তাহার উপর আঁকনীর জল ও ঘৃত ঢালিয়া দমে বসাও। কিয়ৎক্ষণ পরে দেখ আনারসের পলান্ন দেবান্নে পরিণত হইয়াছে।

খাসা মণ্ডা।

উপাদান—তিনসের ছানা, পাঁচ পোয়া চিনির পাকা রস, আধপোয়া ক্ষীর এবং পরিমাণমত পেস্তা-কুচি। ছানার জল নিংড়াইয়া বাটিয়া লইতে হইবে। চিনির জল জ্বালে চাপাও, ফুটিয়া আসিলে উক্ত বাটা ছানা দিয়া নাড়িতে থাক; একটু পরে ক্ষীর ঢালিয়া দাও। খুব সাবধান, তাড়ু-নাড়া কামাই দিবে না, আঁটিয়া যাইতে পারে। নাড়িতে নাড়িতে চিট্ ধরিয়া আসিলে নামাইয়া রাখ। ঘণ্টা চারি পরে উহাতে পেস্তার কুচি মিশাইয়া মোণ্ডা পাকাইয়া লও। নানারূপ ছাঁচে নানারূপ আকারের সন্দেশ প্রস্তুত হইবে।

সুরতি বরফি।

ছোট এলাচ ও জয়ত্রীর গুঁড়া প্রত্যেকে একতোলা একসের ক্ষীরের সহিত মিশ্রিত করিবে। পরে উহাকে তিনপোয়া আন্দাজ চিনির রসে উত্তমরূপে পাক করিয়া বরফির আকারে প্রস্তুত করিয়া লইলেই সুরতি বরফি প্রস্তুত হইবে।

দেদোমোণ্ডা।

দেদোমোণ্ডা প্রস্তুত করিতে হইলে ছানায় তৎসম-পরিমাণ চিনির রস মিশাইয়া জ্বালে চড়াইতে হইবে। মোণ্ডার পাকের ন্যায় ইহাকেও পাক করিতে হইবে। তবে প্রভেদের মধ্যে এই যে, উহাতে কিঞ্চিৎ ছোট এলাচের গুঁড়া মিশাইয়া গোল্লার আকারে লইয়া তক্তা কিম্বা বারকোষের উপর জোরে ঠপ-ঠপ করিয়া ফেলিতে হইবে। ঐরূপ করিলে সন্দেশগুলি চেপ্টা হইয়া আসিবে। এইরূপ চেপ্টা দুইখানা সন্দেশ পরস্পর যুক্ত করিয়া দাও, খানিক থাকিলে উত্তমরূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে। ইহাকে দেদোমোণ্ডা বলে। পানিহাটির দেদোমোণ্ডা প্রসিদ্ধ। সেখানকার রামচাকী আরও প্রসিদ্ধ। রামচাকীর পাকে আর রাতাবীর পাকে সাদৃশ আছে।

কস্তুরো সন্দেশ।

কস্তুরো সন্দেশ ছাঁচে পূরিয়া তৈয়ার করিতে হয়। একসের ছানা-বাটাতে তিনপোয়া চিনির রস ও বাদাম-বাটা আধপোয়া মিশাইয়া জ্বালে চড়াও এবং ঘন ঘন তাড়ু নাড়িতে থাক। যখন দেখিবে, অল্প অল্প চিট্ ধরিয়া আসিয়াছে, তখন উনান হইতে নামাইয়া ঘন ঘন তাড়ু দিয়া নাড়াচাড়া করিতে থাক। এইরূপ করিলে ক্রমে কাই আঁটিয়া আসিবে। তখন ছাঁচে পূরিয়া কস্তুরো প্রস্তুত করিয়া লও। বড়বাজারে রাতাবীর পাকে যে কস্তুরো হয়, তাহাই অমৃত। সেকালে রূপচাঁদের কস্তুরো গৌরবে রূপাকেও পরাস্ত করিত। কস্তুরো যোড়া থাকে।

ক্ষীরের বরফি।

প্রথমে ক্ষীরে ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা ও অল্প গোলাপী আতর মিশাইবে। পরে একসের ওজন চিনির রস প্রস্তুত করিয়া জ্বালে পাকাইয়া ও নামাইয়া তাহাতে আধপোয়া মিছরি দিয়া খুব নাড়িয়া দানা বাঁধিয়া আসিলে, ঐ ক্ষীর মিশাইয়া আবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে। পরে তাহা একখানি পাত্রে পুরু করিয়া ঢালিয়া উপরটি চোস্ত করিয়া শক্ত হইলে অর্থাৎ বেশ জমিয়া গেলে, ছুরি দিয়া চৌকা করিয়া কাটিয়া লইলে ক্ষীরের বরফি প্রস্তুত হইবে। বরফির কাই আরও কড়া হইলে গুঁজীয়ার উপযুক্ত হয়।

সুজির মোহনভোগ।

প্রথমে সুজি অগ্নিস্থ কটাহের ঘৃতে অবিরাম নাড়িয়া লালচে ধরণে ভাজিয়া লইবে। পরে তাহাতে দুগ্ধ ঢালিয়া দিবে; দুই-একবার ফুটিয়া আসিলে চিনি দিয়া নাড়িবে। এই সময় ইহার সঙ্গে কিছু কিসমিস মিশাইয়া দিবে এবং যখন গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া লইবে। ইহারই নাম সুজির মোহনভোগ। কেহ কেহ দুধ, জল দুই দিয়া থাকেন। কিন্তু কেবল জলে যে মোহনভোগ হয়, তাহা মোহনভোগ নহে। সুজির লেই বা পুলটিশ।

ছানার বরফি।

একসের ছানা-বাটা একসের চিনির রসে মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। যখন শক্ত হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে

ছোট এলাচের গুঁড়া ও পেস্তা-বাদামের কুচি দিয়া অধিকতর নাড়িতে থাকিবে। রীতিমত চাপ-চাপ হইয়া আসিলে কোন পাত্রে চৌস্ত করিয়া ঢালিয়া দিবে; শক্ত হইলে বরফির আকারে কাটিলেই ছানার বরফি প্রস্তুত হইবে। বস্তুতঃ ইহা একপ্রকার সন্দেশ।

কিস্‌মিসের মোহনভোগ।

কিস্‌মিসের মোহনভোগ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের কিস্‌মিস্, ঘৃত আধপোয়া ও চিনি একপোয়া আবশ্যক। কিস্‌মিসগুলিকে জলে ধুইয়া বোঁটা ফেলিয়া দাও। পূর্ব্বলিখিত আধপোয়া ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে কিস্‌মিস্‌গুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক; যখন দেখিবে ঐ-গুলি গলিয়া আসিতেছে, তখন চিনির রস ঢালিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাক, ঘন হইলেই নামাইয়া লইবে। ইচ্ছা হইলে ঐ সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ দিতে পার। অল্প কর্পূর দিলেও ক্ষতি হয় না।

খোরাসানি পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, দারুচিনি, লবঙ্গ, জাফরাণ ও ছোট এলাচ-বাটা প্রত্যেকটি দুই আনা, ধনে-বাটা তিন তোলা, পেঁয়াজ-বাটা আধপোয়া, মরিচ-বাটা চারি আনা, কালো-জিরা দুই তোলা, আদার রস দেড়তোলা, লবণ তিন তোলা এবং দধি একপোয়া। প্রথমে মাংসে লবণ, পেঁয়াজ-বাটা ও আদার রস মাখাইয়া দুইদণ্ড আন্দাজ ঢাকা দিয়া রাখিবে; পরে ঢাকা খুলিয়া জাফরাণ, এলাচ, মরিচ, ধনে-বাটা এবং দধি মাখাইয়া লও। পরে একটি পাকপাত্রে জিরা ছড়াইয়া উক্ত মাংস, দারুচিনি, লবঙ্গ এবং অর্দ্ধেক ঘৃত দিয়া আগুনে বসাইবে। অনন্তর অন্য একটি হাঁড়িতে চাউল-গুলি আধ-সিদ্ধ করিয়া ফেন গড়াইয়া অবশিষ্ট ঘৃতের সহিত মাংস তাহাতে ঢালিয়া দিবে। পরে ময়দা দ্বারা একখানি বড়রকম রুটি প্রস্তুত করিয়া পাকপাত্রের মুখে ঢাকা দিবে এবং তাহার উপর সরা কিংবা অন্য কোন পাত্র আচ্ছাদন দিয়া চারিদিক ময়দা দ্বারা বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে, দেখিবে যেন ভিতরকার তাপ বাহির হইয়া আসিতে না পারে। অনন্তর পাকপাত্রটি নামাইয়া তাহার নীচে কাঠের কয়লার আগুনে রাখিবে। উপরে কাঠের কয়লার আগুন চাপা দিবে, এইরূপ

অবস্থায় কিছুক্ষণ রাখিলেই ভিতরকার জল মরিয়া চুড়-চুড় শব্দ করিতে থাকিবে, তখন আগুন হইতে হাঁড়ি বা ডেকচী নামাইয়া লইবে আর উপরের আগুনও ফেলিয়া দিবে। পেঁয়াজের বদলে বাদাম দিলে চলিবে।

হিন্দুস্থানী পোলাও।

উপাদান—মাছ দেড়সের, ঘৃত একপোয়া, চাউল একসের, আদা আধপোয়া, ধনে আধপোয়া, মরিচ সওয়াতোলা, তেজপাতা দুই তোলা, বাদাম আধপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, কিস্‌মিস্‌ আধ-পোয়া, লবঙ্গ ছয় আনা, ছোট এলাচ ছয় আনা, দারুচিনি ছয় আনা ও লবণ সাড়ে চারি তোলা। একসের জলে ধনে, মরিচ ও আদা দিয়া আঁকুনী কর; একপোয়া থাকিতে নামাইয়া অর্দ্ধেক লবঙ্গ ঘৃতে ফোড়ন দিয়া সাঁতলাও; পোলাওয়ের হাঁড়িতে অল্প ঘৃত দিয়া তেজপাতা বিছাইয়া মসলা, কিস্‌মিস, বাদাম এবং মৎস্য সাজাও; এই থাকের উপরে অর্দ্ধ-সিদ্ধ চাউল সাজাও। এইরূপে মৎস্য-অন্নাদি সাজাইয়া সর্ব্বোপরি অবশিষ্ট ঘৃত ও আঁকুনীর জল ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ ভালরূপে ঢাকিয়া হাঁড়ি দমে বসাও। আধঘণ্টা পরে নামাইয়া লইলেই হিন্দুস্থানী পোলাও হইল।

মিঠা পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, বাদাম আধপোয়া, কিস্‌মিস্‌ একপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, ধনে দুই তোলা, তেজপাতা আধ-তোলা, আদা দুই তোলা, মরিচ আট আনা, গরমমসলা আট আনা, মিছরি একতোলা, লবণ তিন তোলা। ঘৃত ও মসলার সহিত চাউল-গুলি সিদ্ধ করিয়া পাত্রান্তরে রাখ। পরে একটি হাঁড়িতে আধপোয়া ঘৃতে কিস্‌মিস্‌, পেস্তা ও বাদামগুলি ভাজিয়া লও। হাঁড়িটি নামাও, তাহাতে যে ঘৃত রহিল, সেই ঘৃতের উপর তেজপাতাগুলি সাজাইয়া তাহার উপর মাংস ও অন্নগুলি থাকে থাকে সাজাও। অবশিষ্ট ঘৃত, কিস্‌মিস্‌ভাজা ইত্যাদি এবং মিছরির গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও। কিঞ্চিৎ পরে জল মরিয়া আসিলে নামাইয়া রাখ।

সাধারণ কাবাব।

উপকরণ—হাড়শূন্য মাংস একসের, পেঁয়াজ-কুচি আধপোয়া, দধি এক-পোয়া, ঘৃত একপোয়া, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনি-বাটা প্রত্যেক দুই আনা, লবণ আড়াই তোলা, আদার রস দেড়ছটাক, ধনে-বাটা দেড় তোলা, মরিচ-বাটা চারি আনা। প্রথমতঃ মাংসগুলিকে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লইবে, পরে উহাতে দধি, লবণ ও অর্দ্ধেক আদার রস মাখাইয়া একঘণ্টাকাল ঢাকা দিয়া রাখিবে। অনন্তর ঘৃতে মাংসগুলি ফেলিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাকিবে; এই সময় আগুনের জাল কমাইয়া দিবে। জালে থাকিয়া মাংসের রস মরিয়া আসিলে নামাইয়া সমস্ত ধনে-বাটা, অর্দ্ধেক মসলা ও দধি মাখাইয়া পুনরায় জালে চড়াইবে। জালে শুষ্ক হইয়া আসিলে, নামাইয়া লইবে। অনন্তর একটি সরু শিকে একখণ্ড মাংস ও একটি পেঁয়াজ-কুচি গাঁথিয়া কাঠের কয়লার আগুনের উপর ঘুরাইতে থাক এবং মধ্যে মধ্যে মাংসে মসলা ও ঘৃত মাখাও। যখন দেখিবে মাংস সুগন্ধি হইয়া আসিয়াছে, তখন শিক হইতে মাংস খুলিয়া পাত্রান্তরে রাখ। যদি একেবারে সমস্ত মাংস শিকে গাঁথা না যায় তবে পুনরায় ঐরূপ করিয়া গাঁথিয়া, ঐরূপে আগুনে ঘুরাইতে থাক। ইহাই একপ্রকার শূল্য মাংস। শূল্য মৎস্যের কথা পূর্ব্বে বর্ণিত হইয়াছে। পেঁয়াজ না দিলেও চলে, কেহ কেহ পেঁয়াজের বদলে শলফা শাক দেন।

ইংরাজী কাবাব।

একসের আন্দাজ খুব থোড়া মাংস লইয়া লবণ, জল ও গোলমরিচের গুঁড়ার সহিত যথোচিতরূপে মিশাইয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে; পরে সিদ্ধ মাংস বাটিয়া পাত্রান্তরে রাখিবে। পরে আদা-বাটা, লবঙ্গ-বাটা, দারুচিনি-বাটা, এলাচ-বাটা এবং পুদিনা শাকের কুচি ও কিঞ্চিৎ লেবুর রসে ঐ মাংস মাখিয়া এক একটি পাত্রে এবং কিঞ্চিৎ সুজি অপর একটি পাত্রে রাখিয়া, ঐ লাড়ুগুলির মধ্য হইতে এক একটি লইয়া একবার ডিমের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া তাহাতে সুজি মাখাও; পুনরায় ডিমের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া আবার সুজি মাখাও। এইবার ঐ-গুলিকে ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই ইংরাজী কাবাব প্রস্তুত হইল। সুজির পরিবর্ত্তে বিস্কুটের গুঁড়া অধিক প্রশস্ত।

চাকা কাবাব।

উপকরণ—হাড়শূন্য কোমল মাংসের চাকা একসের, লবণ দেড়তোলা, দধি একপোয়া, পেঁয়াজ দেড়তোলা, ধনে-বাটা দেড়তোলা, আদার রস দেড়তোলা, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনিচূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা, মরিচগুঁড়া সিকিতোলা এবং ঘৃত আধপোয়া। চাকা চাকা মাংসগুলির একপিঠ কোন অস্ত্র দ্বারা থেতলিয়া লও। পরে তাহাতে পেঁয়াজ-বাটা, আদার রস, মরিচ ও লবঙ্গচূর্ণ, ধনে-বাটা ও গরমমসলার গুঁড়া মাখাইয়া ঘৃতে অল্পমাত্রায় সাঁতলাইয়া লও। অনন্তর উহা শিকে গাঁথিয়া আগুনে ঘুরাইতে থাক ও মধ্যে মধ্যে ঘৃত ও দধি মাখাও; বেশ সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও। পেঁয়াজ না দিলেও ক্ষতি হইবে না।

দোপেঁয়াজা।

উপাদান—মাংস আধসের, ঘৃত দেড়পোয়া, লবণ একতোলা, জল আধ-পোয়া, পেঁয়াজ-ছেঁচা আধতোলা, হরিদ্রা-বাটা আধতোলা, লঙ্কা-বাটা আধতোলা, আদা-ছেঁচা সিকিতোলা, আস্ত ছোট পেঁয়াজ দশ-বারটা, পাঁঠার মাংস আধসের আন্দাজ লইয়া থান-থান করিয়া কাটিয়া লও। পেঁয়াজগুলিকেও লম্বালম্বি চারি-পাঁচ ফালি করিয়া কুঁচাইয়া ঘৃতে ভাজিয়া লও। ভাজা হইলে মসলাগুলি ঐ ঘৃতে নাড়িতে থাক, বেশ লাল্‌চে হইয়া আসিলে তাহাতে মাংস ও লবণ দিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া কর। মাংস লাল হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া রাখ; খানিক জল মরিযা আসিলে পেঁয়াজগুলি ঢালিয়া দিয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন দেখিবে মাংস সিদ্ধ হইয়াছে অথচ তাহাতে অল্প ঘন রস আছে, তখনই বুঝিবে দোপেঁয়াজা প্রস্তুত। বিলাতী "কন্‌টি ক্যাপ্‌নেন্‌" কতকটা দোপেঁযাজাব পর্য্যায়ভুক্ত।

চাউল-পুডিং

উপাদান—ডিম্ব দুইটা, চিনি আধপোয়া, দুগ্ধ দেড়পোয়া, চাউল আধ-পোয়া। প্রথমে চাউলগুলি সিদ্ধ করিয়া লইবে, পরে ডিম্ব দুইটা উত্তমরূপে ফেনাইয়া লইবে। অনন্তর দুধ গরম করিয়া ঐ ফেনান ডিমের উপর ঢালিযা দিযা কিঞ্চিৎ মিশ্রিত করিবে। পরে উহার

সহিত ভাত মিশাইয়া একটি প্রশস্ত পাকপাত্রে ঢালিয়া একঘণ্টাকাল কাঠের কয়লার আগুনে বসাইয়া রাখিবে।

সুজির পুডিং।

উপকরণ—সুজি একপোয়া, ডিম দুইটা, দুধ দেড়পোয়া এবং জল দেড় ছটাক। সুজিগুলি ভিজাইয়া তাহার সহিত দুগ্ধ, কিঞ্চিৎ লবণ এবং ডিম দুইটির হরিদ্রাংশ মিশ্রিত কর। পরে ডিম দুইটির শ্বেতাংশ লইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া উত্তমরূপে ফেনাও; ফেনান হইলে একটি পাক-পাত্র মৃদু আগুনে বসাইয়া তাহাতে ঢালিয়া দাও। তৎপরে দুগ্ধমিশ্রিত সুজি উহার উপর ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টাকাল আঁচে রাখিয়া নামাইয়া লও।

মাংসের মোরব্বা।

উপাদান—মেষের মাংস একসের, কিঞ্চিৎ মাখন, ছোট এলাচ, লবঙ্গ, দারুচিনি ও ধনে-বাটা, লবণ, পাতিনেবুর রস, পরিমাণমত জলে চারি ঘণ্টাকাল মাংস সিদ্ধ কর। অনন্তর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইলে হাড়গুলি বাছিয়া লও। তৎপরে ঐ মাংসের সহিত সমস্ত মসলা ও লবণ মিশ্রিত করিয়া মাখনের সহিত জ্বালে চড়াও। যখন দেখিবে চুই-চুই শব্দ হইতেছে, তখন উহাতে পরিমিত জল ঢালিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া করিবে। যখন দেখিবে জল মরিয়া কাদার মত হইয়াছে, তখন নেবুর রস দিয়া নামাইয়া লইবে। তাহা হইলেই মোরব্বা হইবে।

বেট্‌সি পুডিং।

উপকরণ—আধসের দুগ্ধ, দুইটি ডিম, দেড় কাঁচ্চা ধপধপে চিনি, দুই ছটাক পাঁউরুটির ছিল্কা, মিষ্ট মোরব্বা এবং জায়ফলচূর্ণ। প্রথমে দুগ্ধ জ্বালে চড়াও, একবলক উঠিলে তাহাতে রুটির ছিল্কা মিশাইয়া নামাও। ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে ডিম্ব দুইটির কুসুমাংশ মিশ্রিত করিয়া একটি পাত্রে ঢাল এবং তাহাতে মিষ্ট মোরব্বা ও জায়ফলচূর্ণ ফেলিয়া দাও। তদনন্তর উহাকে আধঘণ্টাকাল আগুনে বসাইলে জমিয়া যাইবে। নামাইয়া ছুরি দ্বারা চৌকা-চৌকা করিয়া কাটিয়া আহার কর।

পাঁউরুটির পুডিং।

উপাদান—কিস্‌মিস্, চিনি, লবণ, ডিম্ব এবং পরিমাণমত দুগ্ধ। একটি পাকপাত্রে মাখন দিয়া কিস্‌মিস্ ও রুটি থাক্-থাক্ সাজাইয়া পাত্রটি পূর্ণ কর, পরে তাহাতে দুগ্ধ, চিনি ও ডিমের কুসুমাংশ ঢালিয়া দাও। কিয়ৎক্ষণ পরে অল্পমাত্রায় লও। লবণ ও দুগ্ধ মিশ্রিত হইলে হিন্দুর অখাদ্য।

লাউয়ের আচার।

ছাড়ান লাউ পাঁচসের, রাইসরিষা-বাটা আধসের, লবণ ছয় তোলা। প্রথমে ছাড়ান কচি লাউ খণ্ড খণ্ড করিয়া জলের সহিত জ্বালে চড়াইয়া দাও। সুসিদ্ধ হইলে জল গালিয়া লবণ ও সরিষা-বাটা মাখাইয়া মাটির পাত্রে রাখিয়া মুখ ঢাকিয়া দাও। এই পাত্রটি একদিন রৌদ্রে রাখিয়া পাত্রটির মুখ খুলিয়া তাহাতে কিয়ৎপরিমাণে গরম জল গালিয়া দিয়া উহার মুখ বন্ধ করিয়া পাঁচদিন পর্য্যন্ত রৌদ্রে রাখ। গাজর, শালগম, কাঁকুড়ী প্রভৃতি নানাজাতীয় ফলমূল দ্বারাই এইরূপ আচার প্রস্তুত হইতে পারে। আচারে বিচার নাই।

জারক নেব।

পাতি কাগজি নেবুগুলি প্রথমে পরিষ্কৃত করিবে। পরে যে পরিমাণ নেবু তাহার সিকিপরিমাণ ওজনে লবণ মাখাইয়া দুই-একদিন রাখিবে। চারিটি নেবুজারা করিতে হইলে একটি নেবুর যত ওজন হইবে, লবণও সেই পরিমাণে ওজন করিবে। এইরূপ তারতম্য করিলেই চলিবে। কিছুদিন ঐ অবস্থায় রাখিলে নেবুগুলি জমিয়া আসিবে। আস্ত নেব দ্বারা নেবুজারা প্রস্তুত করিতে হয়।

আমের মিষ্ট আচার।

কাঁচা আম কুড়িটা, রাইসরিষা এক ছটাক, মরিচ দুই তোলা, মেথি দুই তোলা, জিরা দুই তোলা, হরিদ্রা এক তোলা, কালোজিরা এক তোলা, লবণ তিন তোলা, চিনি একসের, তৈল বা ইক্ষুরসের সির্কা আধসের। প্রথমে আম লম্বালম্বিভাবে দুই কিংবা চারি খণ্ড করিয়া চিরিবে। পরে তাহাতে লবণ ও সরিষা মাখাইয়া দুইদিন পর্য্যন্ত রাখিবে। দুই দিবস পরে দেখা যাইবে তাহা হইতে জল নির্গত হইতেছে। এখন

আম্রখণ্ডগুলি তুলিয়া পরিষ্কার তিন-তারবন্দ চিনির রসে চব্বিশ ঘণ্টা রাখিবে। পরে তাহাতে তৈল কিংবা সির্কা ঢালিয়া দিয়া কিছুদিন রাখিলেই মিষ্ট আচার প্রস্তুত হইবে। একপ্রকার পরিমাণ দেওয়া হইল, এই হারে যত ইচ্ছা আম লইয়া মিঠা আচার করিতে পারিবে।

পুদিনার চাটনি।

পুদিনা-শাক একছটাক, লঙ্কা দুইটা, লবণ আবশ্যকমত, তেঁতুল বা পাতিনেবুর রস আধছটাক। অম্ল ব্যতীত আর সমস্ত উপকরণগুলি (একসের) উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে অম্লরস মাখাইলেই পুদিনার চাটনি প্রস্তুত হইল। রুচি অনুসারে ইহাতে অল্পপরিমাণ তৈল ও মিষ্ট ব্যবহার করা যায়। কাঁচা আমের সময়ে তেঁতুল বা নেবুর রসের পরিবর্ত্তে কাঁচা আম বাটিয়া দিলেও চলে।

আলুবোখারার চাটনি।

আলুবোখারা একসের, কাগজি নেবুর রস একসের, লবণ একপোয়া, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালোজিরা-ভাজার চূর্ণ একছটাক, কিস্‌মিস্‌ একপোয়া, পেষিত বাদাম একপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ আধছটাক, পুদিনা-বাটা আধপোয়া, আদা একছটাক, চিনি সমস্ত পরিমাণের অর্দ্ধেক, ছোযারা অর্থাৎ খোর্ম্মা একপোয়া। আলুবোখারা পরিষ্কার করিয়া নেবুর রসে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে চটকাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে। পরে অন্যান্য দ্রব্যগুলি উহাতে মিশাইয়া দিবে। তিন দিন রৌদ্রে দিয়া বোতলে পুরিয়া রাখিবে।

পাকা আমের মধুরিকা।

পাকা আমের রস দেড়সের, ঘৃত একসের, মিহি টাটকা ময়দা অর্দ্ধসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা। মিষ্টজাতীয় আম্র উত্তমরূপে জলে ধৌতকরতঃ খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কৃত বস্ত্রে ছাঁকিয়া রস বাহির করিয়া লও। ঐ রসে সমুদয় ময়দা, এলাচচূর্ণ ও চিনি মিশ্রিত করিয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া একটি পাকপাত্রে জ্বালে (বড়ার আকারে) চড়াও। বড়াভাজার নিয়মানুসারে উহা ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই আম্রের মধুরিকা প্রস্তুত হইবে।

লুড়কি।

কমলানেবু পঞ্চাশটা, ভাল গোলাপ-জল আধসের, দধি (চিনিপাতা) চারি সের। কমলানেবুর খোসা ছাড়াইয়া প্রত্যেক কোয়ার আঁশ ও বীজ ফেলিয়া দিবে। তৎপরে কাচ, মৃত্তিকা বা প্রস্তরের পাত্রে নেবুর কোয়া, দধি এবং আবশ্যকমত লবণ দিয়া উত্তমরূপে গুলিয়া বেশ করিয়া মিশাইবে। এই সময়ে গোলাপজল দিয়া নাড়িয়া দিবে। ইচ্ছা হইলে একখানি সরু কাপড়ে ছাঁকিয়া শুঁটের গুঁড়া দিয়া ঢাকিয়া রাখিবে। লুড়্কি এইরূপে প্রস্তুত হয়, চিনিপাতা দধি না পাইলে দধিতে চিনি মিশাইযা লইবে। এই চাটনি চব্বিশ ঘণ্টার মধ্যে খারাপ হয় না।

কিস্‌মিসের আচার।

কিস্‌মিস্ একসের, আঙ্গুর অথবা ইক্ষুর উত্তম সির্কা চারি সের, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালো ও সাদাজিরা একছটাক, সৈন্ধব-লবণ তিন ছটাক, বড় এলাচচূর্ণ আধছটাক, আদা একপোয়া। প্রথমে সির্কা জ্বালে চড়াইবে এবং টগ্‌বগ্ করিযা ফুটিয়া উঠিলে লবণ, আদা, কিস্‌মিস্ তাহাতে ঢালিয়া দিবে। জ্বালে একসের পরিমাণে রস থাকিতে জিরা, গোলমরিচ এবং এলাচচূর্ণ দিয়া পরে অল্পমাত্র জ্বাল দিয়া নামাইয়া লইবে। তাহা হইলেই কিস্‌মিসের আচার প্রস্তুত হইবে।

খোর্ম্মার আচার।

খোর্ম্মা বা ছোয়ারা একসের, সির্কা চারি সের, আদা একপোয়া, লবণ আধপোয়া, প্রথমে আদা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র করিয়া কুঁচাইয়া রাখিবে এবং খোর্ম্মাগুলির বীচি ছাড়াইয়া লম্বাভাবে চারি খণ্ড করিয়া রাখিবে। এখন সির্কা জ্বালে চড়াইয়া দেও এবং উত্তমরূপে ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে সমস্ত উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও। জ্বালে একসের আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া রাখ, তাহা হইলে ছোয়ারার আচার পাক হইল। আরব-তুরস্কাদি দেশের শুষ্ক খর্জ্জুরই ছোয়ারা বা খোর্ম্মা বলিয়া পরিচিত।

রায়তা।

কচি লাউ একসের, দধি একসের, পাতি, কাগজি বা গোঁড়া-নেবুর

রস একছটাক, রাইসরিষা-বাটা দুই তোলা, লবণ তিন তোলা, আম-আদার (অন্য আদাও চলে) রস আধকাঁচ্চা। প্রথমে লাউগুলি পাতলা পাতলা সরু সরু করিয়া কুটিয়া বা কুরাণী দ্বারা কুরিয়া দানাশূন্য করিয়া লইবে। ঐ লাউ জলে সিদ্ধ করিবে। লাউ সুসিদ্ধ হইলে জল গালিয়া ফেলিয়া দিয়া একটি পাত্রে রাখিবে। পরে লবণ, দধি, লেবুর রস, চিনি এবং আদার রস ঢালিয়া দিয়া অল্পপরিমাণে চট্‌কাইয়া লইলেই রায়তা প্রস্তুত হইবে। এই প্রণালীতে অন্যান্য তরকারী অর্থাৎ চালকুমড়ার শাঁস, ওলকপি, বেগুন ইত্যাদিরও রায়তা প্রস্তুত হইয়া থাকে। রাইসরিষায় প্রস্তুত হয় বলিয়াই ইহার নাম রাইতা বা রায়তা।

বেলের মোরব্বা।

উদরাময় রোগের পক্ষে বেল অত্যন্ত উপকারী খাদ্য। এজন্য চিকিৎসকগণ বেলশুঁটা, বেলপোড়া, বেলের সরবৎ এবং বেলের মোরব্বা পথ্যরূপে ব্যবস্থা করিয়া থাকেন। বেলের মোরব্বা যেমন সুখাদ্য আবার তেমনি উপকারী। এই মোরব্বা প্রস্তুত করা সহজ; মনে করিলে প্রত্যেক গৃহীই উহা প্রস্তুত করিতে পারেন। মোরব্বার জন্য কাঁচা বেলই ব্যবহৃত হইয়া থাকে। প্রথমে বেলের খোলা ছাড়াইয়া উহা চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া লইবে। অনন্তর ঐ চাকাগুলির বীজ বাহির করিয়া শীতল জলে অন্ততঃ একঘণ্টা পর্য্যন্ত ডুবাইয়া রাখিবে। পরে উত্তমরূপে জল ঝাড়িয়া ফেলিবে। এখন অন্যান্য মোরব্বার ন্যায় এই চাকাগুলি চিনির রসে পাক করিয়া লইলেই বেলের মোরব্বা প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মোরব্বা।

ত্বকশূন্য ও বীজরহিত কুষ্মাণ্ডখণ্ড একসের, সবেদা পাঁচ তোলা, ফটকিরি একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা এবং চিনি একসের। প্রথমে কুষ্মাণ্ড খণ্ড করিয়া ঐগুলির গাত্রে শলাকা দ্বারা বহু ছিদ্র করিবে। ছিদ্র করিয়া একঘণ্টা শীতল জলে ডুবাইয়া রাখিবে। পরে তাহা হইতে তুলিয়া সবেদা ও ফটকিরি-

মিশ্রিত জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার পর নির্ম্মল জলে উহা উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। পরে চিনির রস জালে চড়াইয়া তাহাতে কুমড়ার খণ্ডগুলি নিক্ষেপ করিয়া অন্যান্য মোরব্বার ন্যায় পাক করিবে এবং এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল উহাতে দিয়া জাল হইতে নামাইবে। দেশী পুরাতন কুমড়া দ্বারাই যে মোরব্বা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। রক্তপিত্ত প্রভৃতি রোগে কুমড়ার মোরব্বা ঔষধ ও পথ্যের ন্যায় ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

ইক্ষুর সির্কা।

সির্কা বা ভিনিগার অনেক প্রকার খাদ্যে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তৈলের ন্যায় সির্কার মধ্যে নানাপ্রকার ফল-মূলাদি প্রভৃতি খাদ্যদ্রব্য ডুবাইয়া রাখিলে, তাহা না পচিয়া অবিকৃত থাকে, এজন্য সির্কা প্রস্তুত করিবার নিয়ম জানা আবশ্যক। এতদ্ভিন্ন সির্কা দ্বারা নানাপ্রকার ঔষধের কার্য্য হইয়া থাকে। যে নিয়মে সির্কা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা লিখিত হইতেছে—ইচ্ছামত ইক্ষুরস লইয়া জালে চড়াইবে। জালে ফুটিয়া উথলিয়া উঠিলে তাহা নামাইবে এবং বস্ত্রে ছাঁকিয়া মৃত্তিকা অথবা কাচের পাত্রে রাখিবে এবং পাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া রৌদ্র ও শিশির পায়, এরূপ স্থানে দশ-পনের দিন পর্য্যন্ত রাখিবে। এই রস এরূপ অবস্থায় থাকিলে দেখা যাইবে, উহার উপর একখানি সর পড়িয়াছে। তখন পাত্রের মুখ খুলিয়া সরখানি তুলিয়া ফেলিয়া রস পুনর্ব্বার কাপড়ে ছাঁকিয়া পূর্ব্ববৎ অবস্থায় রাখিবে এবং আবার সর পড়িলে ঐরূপ করিবে। যতদিন সর পড়িবে, ততদিন ঐরূপ করিবে। যখন দেখা যাইবে আর সর পড়িতেছে না, তখন পুনর্ব্বার ছাঁকিয়া বোতলে পুরিয়া মুখ আঁটিয়া রাখিলেই সির্কা প্রস্তুত হইল। সির্কা অনেকদিন পর্য্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকে।

কচি লাউয়ের পায়স।

কচি লাউ দ্বারা পায়স প্রস্তুত করিতে পারা যায়। লাউয়ের খোসা ছাড়াইয়া তাহার মধ্যস্থ বুকা কাটিয়া ফেলিয়া দিয়া লাউ অত্যন্ত পাতলা ধরণে সুরুভাবে কাটিতে হইবে। অনন্তর তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিবে। এই সিদ্ধ-করা লাউ পায়সের উপযুক্ত হইল। কেহ

কেহ আবার উহা ঘৃতে সামান্তরূপ ভাজিয়া লইয়া থাকেন, ভাজিয়া লইলে পায়স ভাল হয়। জলে সিদ্ধ করিলে লাউয়ের জলীয় অংশ বাহির হইয়া যায়। অগ্রে সিদ্ধ না করিলে দুগ্ধে ঐ জলীয় অংশ মিশ্রিত হয়, পায়সের আস্বাদ পানসে হইয়া থাকে। এজন্যই সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। পায়সের দুধ জাল দিতে হইলে প্রথমে কড়াতে ঘৃত চড়াইয়া তেজপত্র ফোড়ন দিয়া তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিবে। ঘৃত-সম্বরা দিলে পায়সের সুমধুর আস্বাদ হইয়া থাকে। জালে দুগ্ধ তিন ভাগ মরিয়া আসিলে তাহাতে পূর্ব্বপ্রস্তুত লাউ ঢালিয়া দিবে। লাউ দেওয়ার পরে চিনি, পেস্তা ও কিস্‌মিস্ দিয়া ধীরে ধীরে নাড়িতে থাকিবে। অত্যন্ত নাড়া-চাড়া করিলে লাউ এককালে গলিয়া যাইতে পারে, এজন্য অতি সাবধানে নাড়িতে হয়। ঐ সকল উপকরণ দিয়া অল্পক্ষণ পরে নামাইয়া লইলেই লাউয়ের পায়স প্রস্তুত হইল।

আলুর পায়স।

ভাল করিয়া পাক করিতে পারিলে লাল আলু অথবা গোল আলু দ্বারা অতি উপাদেয় পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই দুই-জাতীয় আলুর দ্বারাই যে কেবল পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে এরূপ নহে, আবার উৎকৃষ্ট পিষ্টকও প্রস্তুত হয়। আলুতে শর্করা বা চিনির অংশ থাকাতে উহা পায়সাদির উপযোগী। দুই প্রকার নিয়মে লাল আলু দ্বারা পায়স প্রস্তুত হয়। প্রথম,—আলুর খোসা ছাড়াইয়া তাহা চাউলের ন্যায় সরু সরু করিয়া কুটিয়া লইবে। পরে তদ্দ্বারা পায়স রাঁধিতে হইবে। অন্য প্রকার নিয়মে পাক করিতে হইলে অগ্রে আলুগুলি জলে সুসিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে জাল হইতে নামাইবে। পরে উহা শীতল হইলে আলুর লাল খোসা বা ছাল ফেলিয়া দিয়া চট্‌কাইতে থাকিবে এবং আঁশের ন্যায় যে-সকল সূত্রবৎ পদার্থ দেখা যাইবে তৎসমুদয় ফেলিয়া দিবে। অনন্তর পায়স পাক করিতে হইবে। পাচক ও পাচিকাগণ এই উভয়বিধ নিয়মের মধ্যে যে-কোন প্রকারে প্রস্তুত করিতে পারেন। অন্যান্য পায়স যেরূপ ঘৃত-সম্বরা দিয়া পাক করিতে হয় এবং দুধের পরিমাণমত বাদাম, পেস্তা ও কিস্‌মিস্ দিয়া পাক করিতে হয়, ইহাও সেই নিয়মে পাক করিতে হয়। এই পায়স

অতি সুখাদ্য। গোল আলুও খুব সরু সরু করিয়া ঘৃতে অল্প ভাজিয়া লইতে হয়। পরে প্রক্রিয়া সমান।

আদার মোরব্বা।

উপাদান—ত্বক্-রহিত আদা একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, জামের পাতা-ছেঁচা (কালোজাম) পাঁচ তোলা ; গোলাপজল একতোলা এবং চিনির রস একসের। ভালরকম তাজা আদা বাছিয়া লইতে হইবে। কারণ, আদা পচা কিংবা অধিক দিনের হইলে মোরব্বার আস্বাদন ভাল হয না। একটি শলাকা দ্বারা খোসা-ছাড়ান আদাগুলির সর্ব্বাঙ্গ ছিদ্র-করিতে হইবে। অনন্তর একটি হাঁড়ি জলে ও ঐ চূণে পূর্ণ করিযা তাহাতে ঐ আদা ঢালিযা দিযা তিনদিন পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিতে হইবে। চারি দিনের দিন ঐ আদাসমূহ চূণের জল হইতে তুলিযা পরিষ্কৃত শীতল জলে চারি-পাঁচবার বেশ করিযা ধুইয়া ফেলিতে হইবে। এখন কুট্টিত জামের পাতা দুই সের জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া তাহাতে ঐ আদাগুলি দিযা জ্বালে চড়াইতে হইবে এবং দুইবার উথলিয়া উঠিলেই নামাইযা জল হইতে তুলিযা পুনর্ব্বার পরিষ্কৃত শীতল জলে ছয়-সাতবার ধৌত করিবে। এই পরিষ্কৃত ধৌত আদাগুলি একটি পাত্রে রাখিযা অপর আর একটি পাকপাত্রে একতারবন্দ চিনির রস জ্বালে চড়াইবে এবং তাহা ফুটিযা উঠিলে আদাগুলি ঢালিয়া দিয়া আস্তে আস্তে নাড়িতে থাকিবে। এইরূপ অবস্থায অল্পক্ষণ জ্বালে থাকিলে উহা গাঢ় অর্থাৎ ঘন হইযা আসিবে। এই সময়ে পাকপাত্রটি উনান হইতে নামাইয়া তাহাতে গোলাপজল, এলাচ মিশ্রিত করিয়া ঢালিযা রাখিবে। এইরূপ নিয়মে প্রস্তুত করা আদাকেই আদার মোরব্বা কহিয়া থাকে।

কাঁচা আমের মোরব্বা।

উপাদান—আম্র একসের, চিনি দুই সের, চূণ (কলি) তিন তোলা, লবণ তিন তোলা। প্রথমে আম্রগুলি পরিষ্কার জলে ধৌত করিয়া খোসা ছাড়াইয়া বরফির ন্যায় খণ্ড খণ্ড করিবে এবং এই খণ্ডগুলিতে শলাকা দ্বারা ছোট ছোট ছিদ্র করিবে। তৎপরে চূণের জল গুলিয়া তাহাতে চারিদণ্ডকাল ভিজাইয়া রাখিয়া পরিষ্কৃত জলে উত্তমরূপে ধৌত-

করতঃ লবণ মাখাইয়া আম্রখণ্ডগুলি অর্দ্ধঘণ্টা কোন পাত্রে ঢাকা দিয়া রাখিবে। পরে গরম জলে উত্তমরূপে ধৌত করিয়া লইবে। এদিকে একটি পাত্রে জল দিয়া জালে চাপাইবে এবং তাহাতে ঐ আম্রগুলি সুসিদ্ধ করিয়া সমস্ত জল গালিয়া ফেলিবে। এই সময় আম্রে চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিবে; মৃদু তাপে উহা গাঢ় হইয়া আম্রের মধ্যে প্রবেশ করিবে। অনন্তর নির্ম্মল পাত্রে তুলিয়া রাখিলেই আমের মোরব্বা প্রস্তুত হইল। কেহ কেহ আম্র খণ্ড খণ্ড না করিয়া আস্তও রাখেন। এই প্রণালী ব্যতীত অন্যান্য প্রকারেও আমের মোরব্বা প্রস্তুত হইয়া থাকে।

কামরাঙ্গার মোরব্বা।

কামরাঙ্গা একসের, চিনি দুইসের, দধি আধসের, লবণ একপোয়া, পাতিনেবু একটা, চূণ তিন তোলা। প্রথমে পুষ্ট কামরাঙ্গার শির ছাড়াইয়া লইবে। একটি মাটির পাত্র জলে পূর্ণ করিয়া তাহাতে আন্দাজ চারিদণ্ডকাল কামরাঙ্গাগুলি রাখিবে। পরে জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় ঐ নিয়মে চারিদণ্ড পর্য্যন্ত রাখিয়া আস্তে আস্তে ধুইয়া জল ফেলিয়া দিবে। এই সময়ে ঐ কামরাঙ্গার পাঁচ-সাৎটি ছিদ্র করিবে এবং অর্দ্ধেক চূণ জলে গুলিয়া তাহাতে কামরাঙ্গাগুলি একদণ্ড ভিজাইয়া রাখিয়া ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনর্ব্বার অবশিষ্ট অর্দ্ধেক চূণ গুলিয়া একদণ্ড কামরাঙ্গা ভিজাইয়া রাখিবে। পরে কামরাঙ্গার পরিমাণমত ঘোলে কামরাঙ্গা ডুবাইয়া রাখিবে। চারিদণ্ড পরে ঘোলের সহিত কামরাঙ্গা সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইয়া ঘোল বিবর্ণ হইলে পুনর্ব্বার চারিদণ্ডকাল পরে ঘোলে সিদ্ধ করিয়া নামাইবে। ঘোল ফেলিয়া দিয়া পরিষ্কৃত জলে উহা ধৌতকরতঃ নেবুর রস, অল্পপরিমাণ লবণ ও দধি মাখাইয়া এবং চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিয়া মৃদু মৃদু তাপে সিদ্ধ করিবে। মোরব্বার ন্যায় উহার রঙ্গ হইলে নামাইয়া শীতলকরতঃ পরিষ্কৃত পাত্রে রাখিলেই তীব্র অম্লরস নষ্ট হইয়া যাইবে ও মোরব্বা প্রস্তুত হইবে।

সুপারির মোরব্বা।

উপাদান—কাঁচা সুপারি একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, সোহাগা-চূর্ণ একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা।

কাঁচা সুপারির খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কার করিবে। পরে পাঁচসের জল সোহাগা-চূর্ণ ও চুণ অর্দ্ধেক গুলিয়া তন্মধ্যে সুপারিগুলি ডুবাইয়া রাখিবে। চব্বিশ ঘণ্টা পর্য্যন্ত রাখিয়া তাহা জল হইতে তুলিবে। অতঃপর সাতসের জলে অবশিষ্ট নুন মিশাইয়া তাহাতে সুপারিগুলি নিক্ষেপ করিয়া মৃদু জালে তিন প্রহর রাখিবে। অনন্তর জাল হইতে নামাইয়া সুপারিগুলি অন্য পাত্রে তুলিয়া পরিষ্কৃত জলে উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। এখন চিনির একতারবন্দ রস জালে চড়াইবে এবং তাহাতে ঐ ধৌত-সুপারিগুলি ঢালিয়া দিয়া পাক করিবে। পাক হইলে তাহা জাল হইতে নামাইয়া ছোট এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল মিশাইয়া কোন পাত্রে পুরিয়া পাত্রটির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে। এই মোরব্বা অনেকদিন পর্য্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকিবে।

হরীতকীর মোরব্বা।

প্রথমে হরীতকীগুলি জলে উত্তমরূপে সুসিদ্ধ করিবে। সুসিদ্ধ হইলে জাল হইতে নামাইয়া উহার জল ঝাড়িয়া লইবে। এদিকে একসের চিনির দুই-তারবন্দ রস প্রস্তুত করিবে। এখন এই রসে পাক করিয়া লইলে হরীতকীর মোরব্বা প্রস্তুত হইবে। এই মোরব্বা অত্যন্ত উপকারী অথচ সুখাদ্য।

গোকুল-পিঠা।

পাটিসাপ্টার ন্যায় এই পিঠা অতি সুখাদ্য। যতপ্রকার পিঠা আছে, তন্মধ্যে পাটিসাপ্টা ও গোকুল-পিঠাই অতি উপাদেয়। গোকুল-পিঠা প্রস্তুত করিতে হইলে, প্রথম দুধ ও ময়দা ঘন করিয়া গুলিয়া লইবে। কেহ কেহ ময়দার অভাবে চাউলের গুঁড়ি কেবল জলে গুলিয়া লইয়া থাকেন; কিন্তু চাউল-গুঁড়ায় প্রস্তুত করাই সুপ্রশস্ত। কারণ, ইহাতে পিষ্টকাদি অধিক সুস্বাদু ও কোমল হয়। ময়দা বা তণ্ডুলচূর্ণমিশ্রিত জলে গলিত তরল দ্রবকে গোলা বলে। ঐ গোলায় পরিমাণমত চিনি মিশ্রিত করিবে। একদিকে শক্তরকম ক্ষীর লইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা মিশাইবে। এখন কচুরীর মত ক্ষীরের একখানি চাক্তি প্রস্তুত করিয়া পূর্ব্বোক্ত গোলাতে ডুবাইয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইবে।

ভাজিবার সময় যে উহার দুই পিঠ উল্টাইয়া দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই বুঝেন। এখন এই ভাজা পিষ্টক চিনির রসে ডুবাইয়া তুলিয়া লইলেই গোকুল-পিঠা হইবে। গোকুল-পিঠার গোলা প্রস্তুত করাই একটু কঠিন। উহা যেন খুব ঘন কিংবা খুব পাতলা না হয়। এই উভয় প্রকারের মাঝামাঝি গোছের হইলেই ঠিক পিঠার উপযুক্ত হইবে।

মুগের ভাজাপিঠা।

ভাজা মুগের দাল সিদ্ধ করিয়া লইবে। পরে তাহাতে ময়দা মিশাইয়া মাখিয়া লইবে। বেশ আঠা-আঠা হইলে তাহা চটকাইয়া পুলিপিঠার আকারে গঠন করিবে এবং তাহার মধ্যে নারিকেলের ছাঁই পুর দিয়া যোড়ের মুখ আঁটিয়া দিবে। এখন ঐ কঠিন পিঠাগুলি তৈল অথবা ঘৃতে ভাজিয়া লইবে। পুলির আকারে গঠন না করিয়া চৌকা অথবা অন্য কোন আকারেও গঠন করিতে পারা যায়। ইহাকে মুগসামালি বলে।

চিঁড়ার পিঠা।

দুগ্ধে চিঁড়া ভিজাইয়া রাখিবে। উত্তমরূপে ভিজিয়া ফুলিয়া উঠিলে উহার সহিত ছানা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে; কেহ কেহ না চটকাইয়া বাটিয়া লইয়াও থাকেন। এখন ঐ বাটা বা চটকানো চিঁড়ার দ্বারা পুলিপিঠা গঠন করিয়া তাহার মধ্যে ক্ষীরের পুর দিবে। বাদাম ও পেস্তা, ছোট এলাচের দানা এবং মিছরির বুক্নি একসঙ্গে মিশাইয়া পুর দিলে আস্বাদ অপেক্ষাকৃত মধুর হইয়া থাকে। ইচ্ছা হয়ত, ঐ পুরে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতরও মিশাইতে পারা যায়। পিঠায় পুর দেওয়া হইলে তাহা ঘৃতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিয়া লইলে চিঁড়ার পিঠা প্রস্তুত হইল।

কলা-পিঠা বা কলার বড়া।

চাউলের গুঁড়া, কলা এবং গুড় দ্বারা ঐ পিঠা প্রস্তুত করিতে হয়। প্রথমে চাউলের গুঁড়ি, গুড়, কলা এবং দুধ একসঙ্গে গুলিয়া তালের বড়াভাজার উপযুক্ত গোলা তৈয়ার করিতে হইবে। ইচ্ছা হয় যদি ঐ সময়ে উহাতে নারিকেলকুরা মিশাইতে

পারা যায়। গোলা প্রস্তুত হইলে তাহা তৈলে অথবা ঘৃতে ভাজিতে হয়, তবে গোলাতে কিয়ৎপরিমাণে ছোট এলাচচূর্ণ এবং গুড়ের পরিবর্ত্তে চিনি মিশ্রিত করিলে ভাল হয়। বড়া কিংবা গুড়পিঠার ধরণে উহা ভাজিয়া লইতে হইবে। আর দুধের অভাবে কেবলমাত্র জল দ্বারাও গোলা প্রস্তুত হইতে পারে। কিন্তু দুগ্ধে প্রস্তুত করিলে উহা সমধিক সুস্বাদু হইয়া থাকে। বড়াও এইরূপে প্রস্তুত হয়।

খোসি।

ইহাও একপ্রকার পুলির রূপান্তর মাত্র। প্রভেদের মধ্যে পুলির ন্যায় উহাতে পুর দিতে হয় না। পুলির কাইয়ের মত কাই প্রস্তুত করিয়া তদ্দ্বারা সরু তারের ন্যায় করিবে। অনন্তর তাহা ঘৃতে ভাজিয়া দুধে পাক করিয়া লইবে।

বঁদের পায়স।

বঁদের পায়স অতি সুখাদ্য। এই সুখাদ্য পায়স প্রস্তুত করাও অতি সহজ। যে নিয়মে এই উপাদেয় পায়স পাক করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। অন্যান্য পায়স পাক করিতে হইলে যে নিয়মে দুধ ঘৃত মসলা দিয়া জ্বালে মারিতে হয়, এই পায়সের দুগ্ধও সেই নিয়মে জ্বাল দিতে থাক। দুধ ঘন হইয়া আসিলে তাহাতে বাদাম, পেস্তা, (লম্বাভাবে পাতলা পাতলা চিরিয়া) কিস্‌মিস্, ছোট এলাচের দানা এবং চিনি বা বাতাসা দিয়া নাড়িতে থাক। এদিকে বঁদেভাজার নিয়মানুসারে ভাজিয়া উহা চিনির রসে না ফেলিয়া পূর্ব্ব-প্রস্তুত দুগ্ধে ফেলিতে থাক। দুগ্ধের পরিমাণমত যে বঁদে দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। দুগ্ধে বঁদে মিশাইয়া লইলেই বঁদের পায়স প্রস্তুত হইল।

চিনার পায়স।

চিনা একপ্রকার ঘাসের বীজ, ক্ষুদ্র তণ্ডুলবৎ। ইহাতেও পায়স হইয়া থাকে। কিন্তু ভুরার পায়সের ন্যায় এই পায়স তত সুস্বাদু নহে। কৃষকেরা চাষে চিনা করিয়া অতি আমোদের সহিত ভুরার পায়সের ন্যায় পাক করিয়া খাইয়া থাকে।

ভুরা বা ছাতুর পায়স।

সুজির পায়সের স্থায় ভুরার অতি উপাদেয় পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে। ভুরা দুগ্ধের সহিত গলিয়া ক্ষীরের স্থায় হইয়া থাকে। যে নিয়মে সুজি ও সাবুদানার পায়স পাক করিতে হয়, এই পায়স-পাক সম্বন্ধে সেইরূপ নিয়ম, তবে সুজি ঘৃতে ভাজিয়া লইবার ব্যবস্থা আছে, কিন্তু ভুরা ভাজিতে হয় না। দুধ অর্দ্ধেক মরিয়া আসিলে তাহাতে উহা ঢালিয়া দিতে হয়। অনন্তর চিনি প্রভৃতি মিষ্ট দিয়া গাঢ় হইলেই নামাইবার ব্যবস্থা। নামাইয়া উহার উপর কর্পূর ছড়াইয়া দিলে আস্বাদ অপেক্ষাকৃত সুমধুর হইয়া থাকে। এই পায়সে বাদাম, পেস্তা প্রভৃতি না দিলেও চলিতে পারে। তবে ঐ সকল দিয়া পাক করিলে স্বাদ ভাল হয়।

খেজুররসের পায়স।

প্রথমে খেজুররস জালে চড়াইয়া খুব জাল দিতে হয়; জালের অবস্থায় উহার উপর ফেনা উঠিতে থাকে। ফেনা কাটিয়া বা তুলিয়া ফেলিতে হয়। ফেনা উঠার পর রসের ফুট উঠিতে থাকে। এই সময় উহাতে চাউল ফেলিয়া দিতে হয়। চাউল অর্দ্ধসিদ্ধ হইলে দুধ ঢালিয়া দিয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হয়। কেহ কেহ আবার আদৌ দুধ না দিয়া কেবলমাত্র রসে চাউল পাক করিয়া থাকেন। কিন্তু দুধ না দিলে আস্বাদ ভাল হয় না। রসের পায়সে অল্পপরিমাণে গুড় দিতে হয়। খেজুররসের স্থায় ইক্ষুরস দ্বারাও পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে; কিন্তু ইক্ষুরসে অম্লরস থাকায় পায়সের দুগ্ধ ছিঁড়িয়া যায়।

মধুর পায়স।

টাটকা মধু দ্বারাও উত্তম পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে। উহা পুরাতন হইলে বিস্বাদ হইয়া থাকে এবং মাতিয়া একপ্রকার অম্লরসের সঞ্চার করে। তদ্দ্বারা দুধ ছিঁড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা। চাউল-চিঁড়া প্রভৃতি সকল প্রকার পায়সেই মধুর ব্যবহার হইতে পারে। মধু দিলে পায়সে অন্য কোন প্রকার মিষ্ট দেওয়ার প্রয়োজন হয় না। মধুর পায়স অধিক পরিমাণে আহার করিলে গাত্রদাহ উপস্থিত হইয়া থাকে।

মানকচুর পায়স।

প্রথমে মানকচু খুব পাতলা পাতলা করিয়া অর্থাৎ চিঁড়ার ন্যায় কাটিয়া লইবে। ফট্‌কিরির গুঁড়া জলে গুলিয়া সেই জলে ইহা সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে জল গালিয়া ঠাণ্ডা জলে বেশ করিয়া ধুইয়া নিংড়াইয়া লইবে। এদিকে পাকপাত্রে পরিমাণমত ঘৃত চড়াইয়া তাহাতে তেজপত্র ও ছোট এলাচের দানা ফোড়ন দিয়া পূর্ব্বরক্ষিত কচুগুলি অল্পপরিমাণে কসিয়া লইবে। অনন্তর তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিয়া জ্বাল দিতে থাকিবে। জ্বালে অর্দ্ধেক পরিমাণ দুধ মরিয়া আসিলে চিনি, বাদাম, পেস্তা এবং কিস্‌মিস্ দিয়া আস্তে আস্তে নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখা যাইবে, অন্যান্য পায়সের ন্যায় উহা গাঢ় হইয়াছে, তখন জ্বাল হইতে নামাইবে। উহাতে অল্পপরিমাণে কর্পূরচূর্ণ ছড়াইয়া দিলেই মানকচুর পায়স প্রস্তুত হইবে। গুঁড়িকচু, শোলাকচু প্রভৃতির পায়সও এইরূপে প্রস্তুত হয়।

পানিফলের পালো।

পানিফল যেমন সুখাদ্য, সেইরূপ উপকারী। রোগীকে পর্য্যন্ত পানিফল পথ্য ব্যবহার করিতে দেওয়া যাইতে পারে। পানিফল দুই প্রকার প্রণালীতে ব্যবহার হইয়া থাকে। উহা রৌদ্রে শুষ্ক করিয়া খিচ্‌শূন্য-ভাবে গুঁড়া করিয়া লইতে হইবে। অপর—কাঁচা পানিফল উত্তমরূপে চন্দনের মত বাটিয়া লইলেও হইবে। এখন খাটি দুধ জ্বালে চড়াইয়া অর্দ্ধেক মারিয়া লইবে। পরে তাহাতে পানিফলের গুঁড়া কিংবা বাটা ও চিনি ঢালিয়া দিবে এবং সেই সঙ্গে ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। তখন দেখা যাইবে উহা বেশ গাঢ় হইয়া উঠিয়াছে। অর্থাৎ খুন্তি কিংবা কাঠির গায়ে লাগিতেছে, তখন তাহা নামাইয়া লইবে। নামাইবার সময় তাহাতে ছোট এলাচের দানার গুঁড়া এবং অল্পমাত্র কর্পূর ছড়াইয়া নামাইয়া লইবে। রোগীর জন্য প্রস্তুত করিতে হইলে কোনপ্রকার মসলা না দেওয়া উচিত। ছোট পানিফল ও শিঙ্গেড়া দ্বিবিধ জলকণ্টকেই পালো-পায়সাদি প্রস্তুত হয়।

মূলার খোলাচি।

বেগুন-পিঠার ন্যায় মূলার খোলাচি বেশ সুখাদ্য। যে নিয়মে উহা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা দেখাইতেছি। বড় মোটা মূলার দুই দিকের সরু ভাগ কাটিয়া ফেলিবে। অবশিষ্ট মোটা অংশ লম্বাভাবে চিরিয়া সরু কুরুণী দ্বারা সরু সরু ভাবে কুরিয়া লইবে। কেহ কেহ সুবিধার নিমিত্ত আস্ত মূলাটি খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া তাহা আবার লম্বাভাবে চিরিয়া লইয়া থাকেন। এখন ঐ মূলাকুরাতে ময়দা কিংবা চাউলের গুঁড়া, আদা-ছেঁচা, ছোট এলাচের গুঁড়া, অল্প পরিমাণ কালোজিরা ও মৌরী মাখিয়া প্রস্তুত করিবে। এখন বেগুন-পিঠার ন্যায় উহা ভাজিয়া লইবে। তাহা হইলে খোলাচি প্রস্তুত হইবে। মূলার খোলাচির ন্যায় লাউ, শসা এবং কাঁকুড়ের খোলাচি প্রস্তুত হইতে পারে। এ স্থলে একটি কথা বলা আবশ্যক যে, মূলা বা লাউ ইত্যাদি সরুভাবে কুরিয়া একখানি ন্যাকড়ায় তাহা চাপিয়া জল বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। বেগুন-পিঠার চাউল বা ময়দা-গোলায় তিল দিলে তিল-পিটুলির বেগুন ভাজা হয়; মূলার খোলাচিতেও তিল দেওয়া চলে।

গজা

ময়ানের কম-বেশী অনুসারে গজা ভাল-মন্দ হইয়া থাকে। উপযুক্ত পরিমাণ ময়দা দিলে উহা উত্তম নরম হইয়া থাকে, তখন মুখে দিলেই মিলাইয়া যায়। ব্যবসায়িগণ সচরাচর সের-প্রতি একছটাক ময়ান দিয়া উহা তৈয়ার করিয়া থাকে। আকারভেদে এবং ময়ানের ন্যূনাধিক্য-বশতঃ গজার আস্বাদনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হইয়া থাকে। গজার পাক অতি সহজ। লুচির ময়দা ময়ান দিয়া যেরূপে খুব ঠাসিয়া মাখিতে হয়, গজার ময়দা মাখিবার পক্ষেও সেইরূপ নিয়ম। তবে ময়ান কিছু বেশী দিয়া ভাল করিয়া ঠাসিয়া লইলে ইহা কোমল হয়। আর ময়ান ও ঠাসা কম হইলে গজা কিছু শক্তগোছের হইয়া থাকে। গজার ময়দা মাখিবার সময় তাহাতে কিছু কালোজিরা ও কৃষ্ণতিল দিলে আস্বাদন অপেক্ষাকৃত উপাদেয় হইয়া থাকে। ময়দা মাখা হইলে, একখানি [illegible] বা [illegible] তাহা বেলুন দ্বারা বেলিয়া লইতে হয়। এরূপ

নিয়মে বেলিতে হইবে যেন একবুরুল মোটা হয়। অনন্তর ছুরি দিয়া যদৃচ্ছ আকারে কাটিতে হয়। কর্ত্তিত খণ্ডগুলি ঘৃতে উত্তমরূপে ভাজা আবশ্যক। খয়েরের ন্যায় লাল্‌চে রং হইলে গজা ভাজা হইয়াছে জানিতে হইবে। এখন তাহা ঘৃত হইতে তুলিয়া চিনির পাকা রসে ফেলিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া লইলেই গজা প্রস্তুত হইল। ময়ান ও গঠনের তারতম্যে ভাজা নানারূপ হইয়া থাকে। গোলগজা কাটিতে হয় না, হাতে পাকাইয়া লইতে হয়। টিপিয়া লইলে টিপগজা হয়। নামভেদে গজার ভেদ হয় না, উপাদান ও গঠনভেদেই ভেদ হয়। পাতলা বেলিয়া কুচাকুচা করিয়া কাটিয়া ভাজিলেই কুচাগজা হয়। এখনকার উপাদেয় "এমপ্রেস" গজায় ময়ান বড় অধিক দিতে হয়। আর পাকও কড়া না করিয়া নরম করিতে হয়।

বেশমী।

ছোলার মোটা বেশম একসের, ঘৃত তিন পোয়া, চিনি একসের, গোলমরিচচূর্ণ একতোলা। প্রথমে বেশমে আধসের ঘৃত মিশাইয়া খুব দলিতে থাকিবে। পরে আগুনের আঁচে রাখিয়া অবশিষ্ট ঘৃত দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। বেশম লালবর্ণ হইলে উহাতে চিনি ঢালিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর উহা নামাইয়া অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মরিচচূর্ণ মিশাইয়া লাড়ু বাঁধিয়া লইলেই বেশমী পাক হইল। বেশমীতে অন্যান্য গন্ধদ্রব্য অর্থাৎ ছোট এলাচ, লবঙ্গ এবং দারুচিনিচূর্ণ মিশাইতে পারা যায়। কিন্তু ঐ সকল মসলা পাকের পূর্ব্বে মিশ্রিত করা আবশ্যক। আর মুগের বেশমে ঐরূপ বেশমী পাক করিতে হইলে, মরিচ না দিয়া সের-প্রতি একতোলা শুঁটের গুঁড়া ব্যবহার করা হইয়া থাকে। ময়দারও ঐরূপ বেশমী পাক হইতে পারে, কিন্তু তাহাতে আড়াই পোয়া ঘৃত লাগিয়া থাকে।

তেউটি।

সবেদা একপোয়া, মাষকলাই-বাটা আধসের, ছোলার বেশম এক-পোয়া, ঘৃত তিন পোয়া, চিনি একসের, শুঁটের গুঁড়া একতোলা,

কর্পূর একরতি। আটা এবং বেশম প্রভৃতি সমুদায় উপকরণগুলি একত্রিত করিয়া বেশমীর ন্যায় পাক করিলেই তেউটি হয়। ত্রিবিধ দালে প্রস্তুত হয় বলিয়া ইহা তেউটি।

উৎকৃষ্ট পকান্ন।

প্রচলিত নিয়মে পকান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা তত সুখাদ্য নহে। কিন্তু যে নিয়মে লিখিত হইতেছে, এইরূপ প্রণালীতে প্রস্তুত করিলে অতি উপাদেয় পকান্ন তৈয়ার হয়। সবেদা একসের, ময়দা একসের, সুজির খামি একপোয়া এবং ছোট এলাচচূর্ণ পরিমাণমত। প্রথমে সবেদা, ময়দা এবং খামি একসঙ্গে জলে মিশ্রিতকরতঃ খুব ফোটাইবে। এরূপ নিয়মে জল দিতে হইবে যেন গোলা পাতলা না হয়। পরে তাহাতে কিছু চিনির রস ও এলাচচূর্ণ মিশাইতে হইবে। এখন ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহার উপর ঝাঁঝরি রাখিবে এবং পূর্ব্ব-প্রস্তুত গোলা ঝাঁঝরিতে দিয়া ঝুরি ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া ঘৃত হাতে মাখিয়া ঐ ঝুরিতে পকান্ন বাঁধিয়া লইবে। এখনকার দরবেশ মিঠাই এই প্রণালীতে প্রস্তুত করা চলে।

বজরার পায়স।

এই শস্য বিহার প্রভৃতি পশ্চিমাঞ্চলে প্রচুর উৎপন্ন হইয়া থাকে। তথাকার লোকেরা অতি আদরের সহিত বজরার অন্ন এবং পায়স রাঁধিয়া আহার করিয়া থাকে। চিঁড়া প্রভৃতির পায়সের ন্যায় বজরার পায়স পাক করিতে হয়। রুচিভেদে উহার আদর দেখিতে পাওয়া যায়।

সবেদার মালপোয়া।

আধসের সবেদা, একপোয়া চিনির রস এবং একপোয়া ছানার জলে মিশ্রিত করিয়া ফেটাইবে। পরে তাহাতে কিছু কাবাবচিনিচূর্ণ, গোলমরিচের গুঁড়া এবং বড় এলাচের আস্ত দানা মিশাইবে। এই মিশ্রিত পদার্থে মালপোয়া ভাজার নিয়মে ঘৃতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া লইলেই সবেদার মালপোয়া প্রস্তুত হইল।

চন্দ্রছাঁচ।

প্রথমে ঝুনা নারিকেলকুরা একপোয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও। দেখিবে, কুরিবার সময় উহার খাকৃরি না মিশিয়া যায়; মিশিলে চন্দ্রছাঁচ ময়লা হইয়া উঠিবে। নারিকেলের ন্যায় বাদাম ও পেস্তা প্রত্যেক দ্রব্য এক-ছটাক করিয়া বাটিয়া রাখ। এখন কাশীর অথবা অন্য কোনরকম পরিষ্কৃত চিনির পাকা রস একপোয়া একখানি কড়াতে করিয়া জালে চড়াও ও সেই রসে বাটা উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও এবং মধ্যে মধ্যে দুই-একবার তাড়ু অথবা খুন্তি দ্বারা নাড়িতে থাক। জালে যখন খুব ফুটিয়া উঠিবে, তখন ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে। যখন দেখিবে রস মরিয়া পাকপাত্রের ও তাড়ুর গায়ে কামড়াইয়া ধরিতেছে, তখন উহা জাল হইতে নামাইয়া রাখ এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাক। অল্পক্ষণ নাড়াচাড়া করিলেই উহা জুড়াইয়া আসিবে। তখন তাহা কড়া হইতে তুলিয়া পাত্রান্তরে রাখিয়া ঠাসিতে থাকিবে। এই সময় ভোক্তাদিগের রুচি অনুসারে উহাতে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতর অথবা ছোট এলাচ ও দারুচিনির গুঁড়া অল্পপরিমাণে মিশাইতে পারা যায়। পরে এক একটি গুটি কাটিয়া সেই গুটি ছাঁচের ভিতর চাপিয়া ধরিয়া চন্দ্রছাঁচ প্রস্তুত করিতে হইবে। নারিকেল-বাটার সহিত একছটাক ক্ষীর মিশাইয়া তৈয়ার করিলে উহার আস্বাদন অপেক্ষাকৃত সুমধুর হয়। সচরাচর ইহাকেই চন্দ্রপুলী বলে। ক্ষীর দেওয়ার প্রথা সকলেরই বিদিত। ভিন্ন ভিন্ন রূপ ছাঁচে গঠনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হয়; পরন্তু খাদ্যপক্ষে সবই এক। সাজের তারতম্যে কাজের তারতম্য হয় না। সকল গৃহস্থ-মহিলাই চন্দ্রপুলী প্রস্তুত করিতে জানেন। তবে ২৪-পরগণার দক্ষিণাঞ্চলেই ইহার উৎকর্ষ অধিক দেখিতে পাওয়া যায়।

চন্দ্রানন।

চন্দ্রপুলীর ন্যায়, চন্দ্রানন প্রস্তুত করিতে হইলে অগ্রে উপকরণগুলি বলোবস্ত করিয়া লইবে। কারণ, উপকরণের দোষে অনেক সময়ে উহা নষ্ট হইয়া থাকে। মনে কর, যদি একপাক চন্দ্রানন প্রস্তুত কর,

তবে নারিকেলকুরা ও বাটা একপোয়া, ছানা-বাটা একপোয়া, বাদাম-বাটা একছটাক, ছোট এলাচের দানাচূর্ণ এককাঁচ্চা ও চিনির রস একসের লাগিয়া থাকে। প্রথমে একখানি কড়াতে নারিকেল-বাটা এবং বাদাম-বাটা একসঙ্গে মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে। জ্বালের অবস্থায় ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে; কারণ, নাড়া কম হইলে আঁটিয়া উঠিবার সম্ভাবনা। একটু ফুটিয়া আসিলে তাহাতে রস ঢালিয়া দিবে, কিন্তু নাড়া বন্ধ করিবে না। কিছুক্ষণ জ্বাল হইলে যখন দেখিবে, তাড়ুর গায়ে আঠা লাগিতেছে এবং আঙ্গুলে করিয়া দেখিলে চিটধরা বোধ হইতেছে, তখন পাকপাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে; নামাইয়াও নাড়া বন্ধ করিবে না। নাড়িতে নাড়িতে পাক আঁটিয়া আসিলে তখন তাহাতে কিস্‌মিস্, পেস্তা, বাদামের কুচি ও এলাচচূর্ণ মিশাইয়া কচি কলাপাতে চন্দ্রের ন্যায় আকারে চন্দ্রানন প্রস্তুত করিতে হইবে। কেহ কেহ আবার পেস্তা ও বাদামকুচি না দিয়া ঐগুলি আস্ত আস্ত চন্দ্রাননের উপর নানারঙ্গে বসাইয়া দেন। বলা বাহুল্য, এই চন্দ্রানন নামেই স্বতন্ত্র, কাজে চন্দ্রপুলী বা চন্দ্রানন। ছাঁচের গুণে পাখী-পক্ষী-মৎস্যাদিও প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই চন্দ্রপুলীর পাকেই নানারূপ ফলমূলাদিও প্রস্তুত হয়। তবে নির্দ্দোষ রঙ্গ দিয়া ফলমূলাদির রঙ্গ দেখাইতে হয়। লিচু, গোলাপজাম, আম, খরমুজা, জামরুল প্রভৃতি সর্ব্বদাই কুটুম্বালয় হইতে আসা-যাওয়া করিয়া থাকে। নারিকেল-সন্দেশের মত চিনির সন্দেশেও সব খেলনা প্রস্তুত হয়, নানারূপ গহনাও প্রস্তুত হইয়া থাকে।

খাজা।

উত্তম খাসা ময়দা একসের, ঘৃত একসের এবং চিনি একসের। খাজার ময়দায় ময়ান বেশী দিতে হয়। প্রতি সেরে একপোয়া ঘৃতের কম যেন ময়ান দেওয়া না হয়। ময়ান দিয়া আবশ্যকমত জলে ময়দা মাখিয়া লইবে। খাজার ময়দা ভালভাবে ঠাসিবে, এমন কি মুদ্গর দিয়া পিটাইয়া লইতে পারিলে অতি উত্তম ঠাসা হইবে; তাহাতেই অতি উৎকৃষ্ট খাজা হইয়া থাকে; ময়দা মাখা হইলে একখানি পাটার উপর তাহা বেলুন দ্বারা পাতার ন্যায় পাতলাভাবে বেলিয়া

দুই ভাঁজ করিতে হইবে এবং তাহার উপর ঘৃতের প্রলেপ দিয়া একদিক হইতে জড়াইয়া পাটার উপরে রাখিবে। এখন তাহা হস্ত দ্বারা চেপ্টা করিয়া বেলুন দ্বারা বেলিয়া সমতল করিতে হইবে। এইরূপে এক একবার বেলিয়া তাহার উপর পূর্ব্ববৎ ঘৃত মাখিয়া ভাঁজ করিতে হইবে, যত ভাঁজ হইবে, খাজা ভাজিলে ততগুলি স্তবক উঠিবে। এই ভাঁজসকল পরস্পর পৃথক্ অথচ সংলগ্ন থাকিবে। খাজার স্তরগুলি যত পাতলা হয়, ততই ভাল; এজন্য অধিক ভাঁজ করিতে হয়। এইরূপে এক একবার বেলিয়া শেষে লম্বাভাবে উল্টাইয়া ছুরী দ্বারা কিম্বা আঙ্গুলে করিয়া তাহা হইতে ইচ্ছানুসারে ছোট কিম্বা অপেক্ষাকৃত বড় আকারে লেচি কাটিয়া লইবে। এখন সেই লেচি লুচি বেলিবার ন্যায় গোলাকারভাবে বেলিয়া ভাজিতে হইবে। এদিকে পাকপাত্রে অবশিষ্ট সমুদয় ঘৃত দিয়া জালে বসাইতে হইবে এবং তাহা পাকিয়া আসিলে প্রস্তুত করা খাজা উহাতে ছাড়িয়া দিয়া ভাজিয়া তুলিতে থাকিবে। ভাজিবার সময় উনানের নিকট আর একটি পাত্রে একতারবন্দ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া রাখা আবশ্যক। কারণ, খাজা ভাজিয়া ঐ রসে ডুবাইয়া, স্বতন্ত্র পাত্রে তুলিয়া রাখিতে হইবে। এইরূপে সমস্ত খাজাগুলি রসে ডুবাইয়া তুলিয়া রাখিয়া অবশিষ্ট রস হাতা দ্বারা খুব নাড়িতে হইবে এবং উহা সাদাবর্ণের হইলে খাজার উপর ছড়াইয়া দিতে হইবে। লিখিত নিয়মে তৈয়ার করিলে খাজা প্রস্তুত হইবে। খাজা ভাজিবার সময় আর একটি বিষয় মনে রাখিতে হয়; অর্থাৎ উহা ভাজিয়া যদি রসে ফেলা যায়, তাহা হইলে অনেক ঘৃত নষ্ট হইতে পারে; কারণ, খাজার প্রত্যেক স্তবকে যে ঘৃত সঞ্চিত থাকে, রসে মিশাইয়া গেলে তাহা বাঁচাইবার আর কোন উপায় নাই। এজন্য যতদূর পারা যায়, উহা বাঁচাইবার চেষ্টা করা উচিত। ঐ ঘৃত বাঁচাইতে হইলে খাজা ঘৃত হইতে তুলিয়া পেতে বা চুপড়িতে রাখিলে উহার মধ্যস্থ যাবতীয় ঘৃত নীচের পাত্রে ঝরিয়া পড়ে, সেই ঘৃত অন্য কাজে লাগিতে পারে। অনেক সময় দেখা যায়, অনেকেই খাজা ভাজিয়া রসে না ফেলিয়া অমনি তুলিয়া রাখেন এবং যে সময়ে ব্যবহারে লাগিবে, তাহার কিছু পূর্ব্বে রসে ফেলিয়া থাকেন। ভাজিয়াই রস মাখাইতে গেলে আর একটি অসুবিধা এই যে, উহা সহজেই ভাজিয়া

যাইতে পারে। কলিকাতার মাথাঘসা গলি ও তৎসন্নিহিত নেবু-বাগানের খাজা প্রসিদ্ধ। সেখানকার রসহীন খাজা আনিয়া অনেকে ঘরে রসে ফেলেন।

পাঁপরভাজা।

মুগ, মটর এবং কলাই প্রভৃতি দাল জলে ভিজাইয়া উত্তমরূপে বাটিতে হইবে। কেহ কেহ আবার দাল সিদ্ধ করিয়াও বাটিয়া থাকেন। এই বাটা দালে বেশম মিশাইয়া অত্যন্ত ঠাসিতে হইবে। উত্তমরূপে ঠাসা হইলে তাহাতে লেচি কাটিয়া এবং বেশম দিয়া রুটি বেলার ন্যায় গোলাকারে বেলিবে। বেলিবার পূর্ব্বে ঐ দালে কালোজিরা, মৌরী ও গোলমরিচের গুঁড়া দিতে হয়। অনন্তর উহা তৈলে বা ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই পাঁপরভাজা প্রস্তুত হয়। কিন্তু পশ্চিমোত্তরের মুজাপুরী পাঁপরের ন্যায় বিচিত্র পাঁপর কোথাও হয় না। বড়ায় ঘৃত যত বিস্তৃত থাকে, এ পাঁপরও তত বিস্তৃত হয়। পাঁপরে হিং দিবার নিয়ম আছে।

পোকুড়ি।

মুগ কিংবা কলাইয়ের কাঁচা দাল জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয়। উত্তমরূপে ভিজিলে তখন ভাসা জলে ধৌত করিয়া খোসা তুলিয়া ফেলিবে; পরে ঐ পরিষ্কৃত দাল বাটা হইলে ছোট এলাচ ও দারুচিনি এবং গোলমরিচচূর্ণ মিশাইয়া বেশ করিয়া ফেটাইবে। ফেটান ভাল না হইলে ভাজিবার সময় ফুটিয়া উঠিবে না। তখন ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ফেটান দাল বড়ার আকারে ছাড়িতে থাক। একপিঠ ভাজা হইলে একটু পরে উল্টাইয়া দিয়া তুলিয়া লইলেই পোকুড়ি প্রস্তুত হইবে।

নিমকি।

একসের ময়দা; একপোয়া ঘৃতের সহিত ময়ান দিয়া তাহা উত্তমরূপে ঠাসিতে হয়। এই সময় উহাতে লবণ, কালোজিরা ও তিল এবং পাতিনেবুর রস মিশাইবে। ময়দা মাখা হইলে তদ্দারা গোল গোল লেচি পাকাইবে। পরে লেচি অল্প বিস্তারে বেলিতে হইবে।

বেলা হইলে তাহার মুখ উত্তমরূপে ভুমড়াইয়া দিতে হইবে। পরে ঘৃতে অল্প কড়া ধরণে ভাজিয়া লইলে নিম্‌কি ভাজা হয়। গঠনের তারতম্যে নিম্‌কি নানারূপ দেখিতে হইবে, কিন্তু নিম্‌কি খাইতে একরূপ। নিম্‌কি গোল গোল, চৌকা চৌকা, তিনকোণা প্রভৃতি বিবিধ আকারে প্রস্তুত হয়। কলিকাতার সন্নিহিত দমদমার চন্দ্রাকার নিম্‌কি বড় ভাল।

ঘিওর।

ফুল বা খাসা ময়দা একসের, ঘৃত পাঁচ তোলা। ময়দাতে এই পাঁচ তোলা ঘৃতের ময়ান দিয়া জলে পাতলা করিয়া গুলিতে হইবে। পরে তাহা খুব ফেটাইতে থাকিবে। অনন্তর কড়া ঘৃতে পূর্ণ করিয়া জ্বালে চড়াইবে। ঘৃত পাকিয়া আসিলে তন্মধ্যে একটি কাঁটলা স্থাপন করিবে, আর ঘটি করিয়া পূর্ব্বোক্ত গোলা তুলিয়া ঐ কাঁটলার ভিতর ধারাক্রমে ঢালিতে থাকিবে। কাঁটলা পূর্ণ হইলে ধারার বিরাম করিবে। পরে কাঁটলার মধ্যস্থিত ময়দার গোলা ফুলিয়া বহুছিদ্রযুক্ত ও কঠিন হইয়া আসিবে। এদিকে চিনির ঘন রস প্রস্তুত করিয়া অন্য কড়ার উপর কয়েকখানি বাঁশের চটি ফাঁক ফাঁক করিয়া স্থাপন করিবে ও তদুপরি ঘিওর স্থাপনপূর্ব্বক হাতা দ্বারা কিছু রস তাহাতে দিতে থাকিবে। এইরূপে রস পূর্ণ হইলে ঘিওর প্রস্তুত হইবে।

মালপোয়া।

উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া। প্রথমে ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লইবে। এখন ঘৃতপূর্ণ একখানি তৈ (লৌহনির্ম্মিত হাতলশূন্য কটাহ) জ্বালে চড়াইবে। পূর্ব্বমিশ্রিত তরল দ্রব্য এক একপোয়া পরিমাণ একটি পাত্রে লইয়া ঐ ঘৃতমধ্যে ঢালিয়া দিবে। বাদামীবর্ণ হওয়া পর্য্যন্ত ভাজিবে। তাহা হইলেই একরূপ সাধারণ মালপোয়া প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মিঠাই (প্রকারান্তর)।

দেশী অর্থাৎ সাঁচি কুমড়া দ্বারা মিঠাই প্রস্তুত করিতে হয়। মিঠাইয়ের পক্ষে পুরাতন কুমড়াই প্রশস্ত। যে কুমড়া পাকিয়া উঠিয়াছে অর্থাৎ যাহার গায়ে সাদা সাদা খড়ি পড়িয়াছে, সেইরূপ কুমড়া ভিন্ন উহা

তৈয়ার হয় না। কুমড়ার মিঠাই কেবল যে খাদ্যের জন্য ব্যবহার হয় এরূপ নহে, রক্তসম্বন্ধীয় পীড়ায় কুমড়ার মিঠাই পথ্য ও ঔষধের ন্যায় উপকারী। ত্বক্ অর্থাৎ খোসা ও বীজ ফেলিয়া, একসের কুমড়াখণ্ড লোহা অথবা বাঁশের শলা দ্বারা ঘন ঘন ছিদ্র করিবে। এই ছিদ্র-বিশিষ্ট কুমড়ার খণ্ডগুলি একতোলা ফট্‌কিরিচূর্ণ ও পাঁচ তোলা সবেদার জলে ভিজাইয়া রাখিবে। কিছুক্ষণ পরে উহা হইতে তুলিয়া ভাল জলে বেশ করিয়া ধুইয়া লইবে। এখন সওয়াসের চিনির রস প্রস্তুত করিয়া সেই রসে কুমড়ার খণ্ডগুলি দিয়া জ্বালে চড়াইবে, রস উত্তমরূপে ঘন হইলে আগুন হইতে নামাইবে এবং পাকপাত্রের চারিধারে কুমড়াগুলি তুলিয়া পাখা দ্বারা বাতাস দিতে থাকিবে। অনন্তর উহা তুলিয়া লইলেই কুমড়ার মিঠাই প্রস্তুত হইবে।

জিলাপি।

একসের সবেদায় একপোয়া সুজির খামি মিশাইয়া জলে গুলিবে এবং তাহা উত্তমরূপে ফেটাইবে। ভাল রকম ফেটান না হইলে জিলাপি ভাল হইবে না। একটি ছিদ্রবিশিষ্ট নারিকেলের মালা অথবা তৎসদৃশ অন্য কোন পাত্রে ঐ গোলা তুলিয়া চুল্লীর কটাহস্থ ঘৃতের উপর ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ফেলিতে থাকিবে; একসঙ্গে আট-দশখানি জিলাপি প্রস্তুত হইবে। ভাজিবার সময় লাল আভা দিলে তাহা তুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে এবং ঝাঁঝরির দ্বারা ডুবাইয়া ধরিবে। রস হইতে তুলিয়া লইলেই জিলাপি প্রস্তুত হইল। পাপড়ি মোটা মোটা হইলেই জিলাপি ভাল হয়। জিলাপি বড় সুখাদ্য মিঠাই।

গোলাপজাম।

আধসের ছানায় আধসের সবেদা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে। এখন এই চটকান ছানায় এক একটি গোলাপজাম গঠন করিতে হইবে। সমুদায়গুলি গঠিত হইলে চিনির রস জ্বালে চড়াইবে এবং উহা ফুটিয়া আসিলে তাহাতে এক একটি করিয়া ছাড়িয়া দিবে। জ্বালে শক্ত হইয়া লাল আভা দিলে নামাইবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া দোবরা চিনি মাখাইয়া যখন দেখিবে, বেশ শীতল হইয়াছে এবং চিনির দানা মিছরির বুকনীর ন্যায় উহার গায়ে লাগিয়া গিয়াছে, তখন জানিবে

গোলাপজাম প্রস্তুত হইল। অনেকে ছোট ছোট গোল গোল ছানা-বড়াকেও গোলাপজাম বলিয়া মনে করে।

কমলালেবুর বরফি।

ছিল্‌কাশূন্য ও বীজরহিত কোয়া একসের, দুগ্ধ আড়াইসের, একতারবন্দ চিনির রস আড়াইসের, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা এবং গোলাপী আতর একরতি। প্রথমে দুগ্ধ জ্বালে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে হইবে। সেই সময় একটি পাত্রে লেবুগুলির খোসা ছাড়াইয়া রাখিতে হইবে। সমুদয় খোসা ছাড়ান হইলে এক একটি কোয়ার পাতলা ছাল এবং বীজ ছাড়াইয়া ফেলিতে হইবে। যখন দেখা যাইবে, দুগ্ধ মরিয়া একসের আন্দাজ হইয়াছে, তখন পূর্ব্বরক্ষিত কোয়াগুলি দুগ্ধে ফেলিয়া দিবে। লেবু দেওয়ার পূর্ব্বে যেরূপ মৃদুজ্বালে ঘন ঘন নাড়িয়া দেওয়া হইতেছিল, এখন সেইরূপভাবে খানিকক্ষণ জ্বালে রাখিলে উহা বরফির ক্ষীরের ন্যায় কঠিন আকারে পরিণত হইবে। যখন দেখা যাইবে, ক্ষীর কঠিন হইয়াছে, তখন তাহা নামাইতে হইবে। এদিকে আর একটি পাকপাত্রে একতারবন্দের চিনির রস জ্বালে চড়াইতে হইবে এবং গরম হইলে পূর্ব্বোক্ত লেবুমিশ্রিত ক্ষীর তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে হইবে। যখন দেখা যাইবে যে, চিনির রসের সহিত ক্ষীর উত্তমরূপে মিশিয়া গেল, তখন পাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে কিন্তু পূর্ব্ববৎ নাড়িতে থাকিবে। এখন উহা বরফি ঢালার ন্যায় একখানি থালায় ঢালিতে হইবে। কঠিন হইলে ছুরী দ্বারা চৌকা কিংবা বাদামী ধরণে কাটিয়া লইলেই কমলালেবুর বরফি প্রস্তুত হইবে।

গুঁজিয়া।

উপাদান—ক্ষীর একসের, দোবরা চিনি দেড়সের, মিছরি তিন ছটাক, জাফরাণ অল্পপরিমাণ। প্রথমে একটি পাকপাত্রে ক্ষীর ও দোবরা চিনি একসঙ্গে মিশাইয়া অল্প উত্তাপে পাক করিবে। পাকের সময়ে উপরে হাত দিলে যখন দেখা যাইবে যে, ক্ষীর আর হাতে জড়াইয়া লাগে না, তখন তাহা নামাইয়া মিছরি, ছোট এলাচ-চূর্ণ এবং পেস্তা ও বাদাম-বাটা কিছু রাখিয়া অবশিষ্ট ঐ ক্ষীরের সহিত উত্তমরূপে চটকাইয়া ছোট ছোট আকারে পাতলা লেচির

ন্যায় তৈয়ার করিবে এবং তন্মধ্যে রক্ষিত ক্ষীরের পুর দিয়া ভাঁজকরতঃ কিনারা আঁটিয়া মুড়িয়া দিবে। অনন্তর একসের চিনির একতারবন্দ রসে কিছু জাফরাণ দিয়া পাক করিবে। এখন এই রসে ঐ গুঁজিয়াগুলি ডুবাইয়া তুলিয়া লইলে গুঁজিয়া পাক হইবে।

বাদামের বরফি।

উপাদান—খোলা-ছাড়ান বাদাম একসের, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস আধসের এবং ঘৃত দেড়ছটাক। বাদামের উপরিভাগে যে কঠিন আবরণ অর্থাৎ খোলা আছে, তাহা ভাঙ্গিয়া শাঁস বাহির করিতে হইবে। খানিকক্ষণ জলে ভিজিলে তাহার পর অল্প জোরে টিপিলেই বাদামের গায়ের খোসা উঠিয়া যাইবে। এইরূপ বাদামগুলির খোসা ছাড়াইয়া বাটিয়া লইতে হইবে। বাদাম বাটা হইলে একছটাক ঘৃতে তাহা ঈষৎ লালচে ধরণে ভাজিয়া লইতে হইবে। অনন্তর ক্ষীরের সহিত ঐ ভাজা বাদাম এবং এলাচচূর্ণ উত্তমরূপে মিশাইয়া পুনর্ব্বার আধছটাক ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে উহা দিয়া দুই-চারিবার নাড়িয়া চিনির রস ক্রমে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে-চাড়িতে হইবে। কিছুক্ষণ এইরূপ নাড়িয়া দিলে উহা গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন একখানি থালায় ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে ঢালিয়া অন্যান্য বরফির ন্যায় কাটিয়া লইতে হইবে। বালুচর ও আজিমগঞ্জের জৈনেরা যে বাদামের বরফি প্রস্তুত করেন, তাহা অতীব উৎকৃষ্ট।

চন্দ্রমাছ।

পাক একপ্রকার নারিকেল-সন্দেশের ন্যায়। একসের নারিকেলকুরা-বাটা আর একসের চিনির রস একসঙ্গে মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে এবং মধ্যে মধ্যে খুন্তি দ্বারা নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে। জ্বালে যত রস মরিয়া গাঢ় হইয়া আসিবে, ততই ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে। অনন্তর তাড়ুর গা হইতে একটু পাক তুলিয়া আঙ্গুলের মাথায় পরীক্ষা করিয়া দেখিবে, উহা চিট্ ধরিয়া উঠিয়াছে কি না। যদি চিট্‌ধরা বোধ হয় তবে আর জ্বালে না রাখিয়া নামাইয়া নাড়িতে থাকিবে। জুড়াইয়া আসিলে পাত্রান্তরে তুলিয়া একবার অল্প চটকাইয়া গুটি কাটিতে থাকিবে এবং এক একটি গুটি মাছের ছাঁচের ভিতর

পুরিয়া চাপিয়াই খুলিয়া লইবে। দেখিবে, মাছের আকারে উহার গঠন হইয়াছে। খাদ্যের থালা সাজাইতে এই মাছ ব্যবহার হইয়া থাকে। ইহা হইলে কিস্‌মিস্ কিংবা পেস্তা অথবা বড় এলাচের দানা দ্বারা মাছের দুইটি চোখও তৈয়ার করিয়া লইতে পারিবে।

চন্দ্রআতা।

চন্দ্রমাছের ন্যায় চন্দ্রআতা পাক করিতে হইলে একসের নারিকেল-কুরা-বাটা, একসের চিনির রসে পাক করিয়া আতা-সন্দেশের ছাঁচে প্রস্তুত করিয়া লইলেই চন্দ্রআতা তৈয়ার হইল। এই আতার বর্ণ চন্দ্রের ন্যায় সাদা, এইজন্য ইহাকে চন্দ্রআতা কহিয়া থাকে। চন্দ্রমাছের পাকের ন্যায় ইহারও পাক অবিকল একরূপ।

মুগের বরফি।

মুগ-বাটা একসের, ঘৃত তিনপোয়া, চিনি একসের, জাফরাণ চার আনা, ধনে-বাটা আধভরি এবং মরিচ একতোলা। প্রথমতঃ একটি পাত্রে ঘৃত রাখিয়া ক্রমাগত ফেটাইতে থাক। ফেটাইতে ফেটাইতে যখন সাদা ফেনা উঠিবে, তখন উপকরণগুলি (চিনির রস ব্যতীত) উহাতে মিশাইতে হইবে। অনন্তর উহা জ্বালে চড়াইয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হইবে। আরক্তবর্ণ হইলে জ্বাল হইতে নামাইবে। এদিকে সাড়ে তিনবন্দ চিনির রস তপ্ত করিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া বীচ মারিতে হইবে। বীচ মারার পর পূর্ব্বপ্রস্তুত মুগ-বাটা উহাতে ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর তাহা একবুরুল পুরু করিয়া বরফি ঢালার ন্যায় ঢালিয়া চতুষ্কোণাকৃতি করিয়া কাটিয়া লইবে। মুগের বরফি এইরূপেই প্রস্তুত হইবে।

পাকা আমের বরফি।

উৎকৃষ্টজাতীয় মিষ্ট আমের মাড় বাহির করিতে হয়। যে আমের মাড় গাঢ়, সেইরূপ আমের উত্তম বরফি প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্রথমে আমগুলি জলে ধুইয়া খোসা ছাড়াইতে হইবে। এখন এই খোসা-ছাড়ান আমগুলি একখানি কাপড়ে ছাঁকিয়া রস বা সত্ত্ব বাহির করিতে হইবে। এই রস কলাইকরা পাত্রে অথবা নূতন মৃন্ময় বেসালি বা খুলিতে জ্বালে

চড়াইবে। জ্বালের অবস্থায় তাহাতে অল্প অল্প গব্যঘৃত খাওয়াইতে এবং কাঠের হাতা দ্বারা ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে ক্ষীরের ন্যায় গাঢ় হইলে পাকপাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে। অনন্তর বর্‌ফির উপযুক্ত চিনির রস তৈয়ার করিয়া তাহাতে পূর্ব্বপ্রস্তুত ক্ষীরের ন্যায় আমের রস মিশাইবে। এই সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া বর্‌ফি ঢালার ন্যায় পাত্রান্তরে ঢালিয়া বর্‌ফির আকারে কাটিয়া লইবে।

কুমড়ার বর্‌ফি।

কুমড়ার মিঠাইয়ের ন্যায় এই বর্‌ফি খাদ্য অথচ ঔষধের মত উপকারী। দেশী কুমড়ার দ্বারা বর্‌ফি প্রস্তুত করিতে হয়। ত্বক্‌বীজ-রহিত কুমড়া একসের, ঘৃত একপোয়া, চূণের জল দুই তোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধ-তোলা, দারুচিনিচূর্ণ চারি আনা, জায়ফলচূর্ণ চারি আনা, ক্ষীর এক-পোয়া এবং চিনির রস দেড়সের। কুমড়ার খোসা ও বীজ ফেলিয়া কুরিয়া লইবে। এখন উহাতে চূণের জল মাখিবে। খানিক পরে উত্তমরূপে ধুইয়া একসের জল দিয়া জ্বালে চড়াইবে। দুইবার উথলাইবার পর জ্বাল হইতে নামাইয়া পরিষ্কৃত জলে দুই-তিনবার ভাল করিয়া ধুইবে। এখন কাপড়ে নিংড়াইয়া কুমড়ার জল বাহির করিয়া ফেলিবে, অনন্তর সমস্ত ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া পাক করিয়া লইবে এবং উহাতে পূর্ব্বরক্ষিত কুমড়া ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ভাজা ভাজা হইলে অন্যান্য উপকরণগুলি উহাতে দিয়া আঠা-আঠা হইলে নামাইয়া কোন পাত্রে ঢালিবে। কঠিন হইলে বর্‌ফির আকারে কাটিয়া লইবে।

নারিকেলের বর্‌ফি।

নারিকেল একসের, ক্ষীর একসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই তোলা, চিনির রস দুই সের। প্রথমতঃ নারিকেল কুরিয়া তাহাতে ক্ষীর মিশ্রিত করিবে। উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে অল্পপরিমাণে পানা করিয়া লইবে। অনন্তর এলাচচূর্ণ মিশাইয়া চিনির রস ঢালিয়া দিবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে, উহা গাঢ় হইয়া কাঠির গায়ে কামড়াইয়া ধরিতেছে, তখন জ্বাল হইতে নামাইয়া বর্‌ফি ঢালার

ন্যায় কাটিয়া লইলেই নারিকেলের বরফি পাইবে ও খাইবে। অত্যন্ত ঝুনা নারিকেল অপেক্ষা দুর্ম্মা নারিকেল হইলেই বরফি খাইতে ভাল হয়। আবার কুরা নারিকেল বাটিয়া লইলে আরও ভাল হইয়া থাকে। কারণ, বাটিয়া লইলে তাহা ক্ষীরের সহিত উত্তমরূপে মিশ্রিত হইতে পারে; সুতরাং আস্বাদও উত্তম হইয়া থাকে।

সুরতি-বরফি।

ছোট এলাচচূর্ণ একতোলা, জৈত্রিচূর্ণ একতোলা, একসের ক্ষীরের সহিত মিশ্রিত করিবে। অনন্তর তিন পোয়া চিনির রসে ঐ সকল উপকরণ মিশাইয়া পাকবরতঃ বরফির আকারে ঢালিয়া লইলেই সুরতি-বরফি প্রস্তুত হইল।

কলবন্দ বরফি।

উপাদান—ক্ষীর দুই সের, গোলাপী আতর দুই রতি এবং চিনির রস একসের। প্রথমে ক্ষীর জালে চড়াইয়া নাড়িতে থাকিবে। অগ্নির উত্তাপে ক্ষীরের আভ্যন্তরিক ঘৃত শুষ্ক হইলে চিনির রস তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর পাক ঠিক হইলে নামাইয়া তাহাতে গোলাপী আতর দিয়া বরফি প্রস্তুত করিয়া লইবে।

ছোলার বরফি।

উপাদান—ছোলার দাল আধসের, ঘৃত আধসের, মিছরিচূর্ণ দেড়-তোলা, জাফরাণ চারি আনা, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস আধসের। দাল একরাত্রি জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে ধুইবে। অনন্তর তাহা বাটিয়া লইবে। বাটার পর ঘৃতে ঈষৎ লাল্‌চে ধরণে ভাজিয়া নামাইয়া রাখিবে। এখন আধসের চিনির রস প্রস্তুত করিয়া জালে ঘন করিয়া নামাইবে। ভর্জ্জিত দাল তাহাতে ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া আসিলে কোন পাত্রে অল্প ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে বরফি ঢালিয়া কাটিয়া লইবে।

পেস্তার বরফি।

পেস্তা একপোয়া, ক্ষীর আধপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, ঘৃত একছটাক এবং চিনির রস আধসের। প্রথমে পেস্তাগুলি জলে

ভিজাইয়া তাহার খোসা তুলিয়া ফেলিবে। পরে তাহা বাটিয়া লইবে। এখন একছটাক ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে পেষিত পেস্তা ঈষৎ লাল্চে ধরণে ভাজিয়া লইবে। অনন্তর ক্ষীরের সহিত এলাচচূর্ণ মিশাইবে। অবিলম্বে চিনির রস ঢালিয়া দিয়া বারংবার নাড়িতে থাকিবে। উপকরণগুলি উক্তরূপে মিশ্রিত ও গাঢ় হইলে পাত্রান্তরে ঢালিবে। কঠিন হইলে কাটিয়া লইবে।

খাস্তার লুচি।

এই লুচির ময়দায় সের-প্রতি দেড়পোয়া ঘৃতের ময়ান দিতে হয়। ময়দা খুব ঠাসিয়া মাখা আবশ্যক। বেলিবার সময় যেন লুচি সুগোল হয়। ভাজিবার সময় উহা ঘৃতে ছাড়িয়া দিলে সুন্দররূপে ফুলিয়া উঠিবে। ভাজার পর আস্তে আস্তে উহা সাজাইয়া রাখিতে হয়, নতুবা ভাজিয়া যাইবার সম্ভাবনা।

ফুলকো লুচি।

সের-প্রতি একছটাক ঘৃতের ময়ান দিয়া ফুল্কো লুচি ভাজিতে হয়। অন্যান্য লুচি ভাজিবার নিয়মানুসারে এই লুচি ভাজিতে হয়। প্রভেদের মধ্যে উহা সুগোল অথচ ছোট ছোট আকারে বেলিয়া লইতে হয়। ভাজার পরও অনেকক্ষণ পর্য্যন্ত উহার ফুলা থাকে, এই জন্য উহাকে ফুলকো লুচি বহে।

রাধাবল্লভী লুচি।

অন্যান্য লুচির নিয়মানুসারে ইহারও ময়দা মাখিতে হয়। কিন্তু ময়ান অধিক লাগে। ময়দা কলায়দাল দিয়া বেলিবার প্রথা আছে। এক একখানি রাধাবল্লভী থালার ন্যায়ও বড় হইয়া থাকে। বড় আকারের লুচিমাত্রকে অনেকে রাধাবল্লভী লুচি কহেন। লুচির ময়দায় কেহ কেহ আবার মৌরী-বাটা প্রভৃতিও মাখিয়া ভাজিয়া থাকে। ময়দায় অন্যান্য দ্রব্য মিশাইলে তাহার আস্বাদ অন্যরূপ হইয়া থাকে। রাধা-বল্লভী কলায়দালের জন্য বড় কোমল হয় এবং ময়ানের জন্য বড় সুখাদ্য হয়।

মাংস টাট্‌কা রাখিবার কৌশল।

নিম্নলিখিত উপায়ে মাংস রাখিলে দশ-বার দিবস উত্তমরূপে তাজা অবস্থায় থাকে। কোন পাত্রের মধ্যে মাংস রাখিয়া তাহাতে ননীতোলা দুগ্ধ এরূপে ঢালিতে থাক, যেন মাংস দুগ্ধে ডুবিয়া যায়। কিছুক্ষণ পরে দুগ্ধ নষ্ট হইয়া যাইবে। কিন্তু এইরূপ প্রকারে দশ-বার দিবস মাংস টাটকা থাকিবে। মাংসে তৈল মাখাইয়া রাখিলে তিন দিনেও অখাদ্য হয় না।

দুগ্ধে রশুনের গন্ধ হইলে তাহা নিবারণক্রিয়া।

জ্বাল দিবার সময় দুই-তিনটা কাঁটালের পাতা দিয়া জ্বাল দিলে গন্ধ দূরীভূত হয়।

লেমনেড।

একটা সোডাওয়াটারের বোতলে কার্ব্বনেট অফ সোডা অর্দ্ধড্রাম, পরিষ্কৃত শর্করা তিন ড্রাম, এসেন্স অফ লেমন্ দুই ফোঁটা এবং বোতলে অর্দ্ধেক জল পূরিয়া পঁয়তিরিশ গ্রেণ সাইট্রিক এসিড দিয়া দিবে আর বন্ধ করিয়া কিছুক্ষণ নাড়িবে। তাহা হইলেই লেমনেড প্রস্তুত হইবে।

লেবুর রস টাট্‌কা রাখা।

প্রথমে লেবুগুলিকে দুই খণ্ড করিয়া কাটিয়া চাপ দিয়া রস বাহির কর। পরে ঐ রস একখানি বস্ত্রে ছাঁকিয়া বোতলের মধ্যে পূরিয়া দৃঢ়রূপে ছিপি বন্ধ করিবে। অনন্তর একখানি কড়াতে জল গরম করিয়া ঐ রসপূর্ণ বোতল তাহার মধ্যে রাখিয়া অর্দ্ধঘণ্টা জ্বাল দাও। পরে শীতল হইলে বোতল নামাইয়া রাখ। এই লেবুর রস অনেকদিন টাট্‌কা থাকিবে। লেবুর রসের সহিত দশ ভাগের একভাগ ভিনিগার বা এলকোহল মিশ্রিত করিলেও ঐ রস নষ্ট হয় না।

রোলম বা ময়দার শিরীষ।

কিছু সুজি বা ময়দা লইয়া জল দিয়া মাখিবে। পরে উহাকে ডেলা পাকাইয়া একপাত্র জলে অল্পে অল্পে ধৌত করিবে। শেষে যে সার-পদার্থ হস্তের মধ্যে থাকিবে, তাহার সহিত সমপরিমাণে কলিচুণ

মিশাইয়া কাষ্ঠাদি জোড়া দিবে। এই স্নোলম আঠা অনেক বিষয়ে প্রাণিজ শিরীষ অপেক্ষাও শ্রেষ্ঠ।

পাউরুটি।

ময়দা বা সুজি আধপোয়া লইয়া উহার সহিত আঠার গ্রেণ বা প্রায় দেড় আনা ওজন বাইকার্ব্বনেট অফ সোডা মিশাইতে হইবে, তাহার পর টার্টারিক এসিড পনের গ্রেণ উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া উহার সহিত মিশাইবে ও ঐ মিশ্রণ জল দিয়া যত শীঘ্র পার মাখিয়া লইবে; সওয়া ছটাক জল লইলেই চলিবে। খুব গরম উনানের উপর গরম কড়া বা গরম গাম্‌লা ঢাকা দিয়া উহার আগুন ও ছাই শীঘ্র বাহির করিয়া লইবে, পরে একটি ছোট পিতলের রেকাব কিম্বা লোহার হাতা কিম্বা তাওয়াতে করিয়া উনানের মধ্যে রুটিখানি শীঘ্র দিবে এবং উনানের মুখ একখানি ইট বা তাওয়া দ্বারা বন্ধ করিবে। এই উপায়ে পাঁউরুটি অতি উত্তম প্রস্তুত হয়। দ্রব্যগুলি মিশাইবার কৌশল জানা আবশ্যক এবং আগাগোড়া সকল কার্য্যই তৎপরতার সহিত করা উচিত।

এরারুট বিস্কুট।

এরারুট আধপাউণ্ড, মাখন দুই আউন্স, চিনি দুই আউন্স, দ্রাক্ষারসের ভিনিগারে কর্দ্দমাকারে মাখিয়া ছোট ছোট করিয়া অগ্নিতাপে ভালরূপে ভাজিলে এই বিস্কুট প্রস্তুত হয়। ইহা শিশুদিগের পক্ষে বড়ই মুখপ্রিয় ও উপকারী।

সোডাওয়াটার।

পল্লীগ্রামবাসীদিগের সর্ব্বদাই সোডাওয়াটার খাইবার ইচ্ছা হয়, কিন্তু পাওয়া সুকঠিন এবং কলিকাতা হইতে লইয়া যাওয়াও ব্যয়বাহুল্য; সুতরাং তাঁহাদের অদৃষ্টে প্রায় তাহা ঘটিয়া উঠে না; কিন্তু নিম্নলিখিত উপায়ে ইহা অপর সাধারণ সকলেই প্রস্তুত করিতে পারেন। উপায়টি এই,—প্রথমে একটি সোডাওয়াটারের বোতল কিম্বা অন্যরূপ একটি পরিষ্কৃত বোতল ও একগাছি শক্ত দড়ি নিকটে রাখ। বোতলের সাত-আট আঙ্গুল খালি রাখিয়া জলে পরিপূর্ণ কর এবং তাহাতে কুড়ি গ্রেণ বাইকার্ব্বনেট অফ্ সোডা ফেলিয়া দাও। কিয়ৎক্ষণ পরে কুড়ি

গ্রেণ টার্টারিক্ এসিড দিয়া তৎক্ষণাৎ কর্ক বন্ধ করিয়া দড়ি দিয়া উত্তমরূপে বাঁধিয়া ফেল এবং বোতলের মুখটি নীচের দিকে রাখ। তাহা হইলেই সহজে সোডাওয়াটার খাওয়া চলিবে।

কুল্পীবরফ।

ধুতুরার ফুলের ন্যায় টিনের কুল্পী বা নল প্রস্তুত করিয়া লইবে, অবশ্য উহার একমুখ বন্ধ করিয়া অপর মুখের জন্য ঢাকনী করিয়া লইবে। দুগ্ধ জ্বাল দিয়া ঐ টিনের নলের ভিতর পূরিয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ চিনি মিশ্রিত করিবে এবং উহার মুখটি বন্ধ করিয়া একটা হাঁড়ির ভিতর পূরিয়া তাহার উপরিভাগে কিঞ্চিৎ লবণ ও বরফ দিয়া খড় বা কম্বল দ্বারা হাঁড়িটি উত্তমরূপে জড়াইয়া রাখিবে। অল্পক্ষণের মধ্যে কুল্পীর মধ্যস্থ দুগ্ধ জমিয়া যাইবে। উক্ত উপায়ে নানারূপ তরল খাদ্যের বরফ প্রস্তুত করা যায়।

শীতল জল।

দুরন্ত গ্রীষ্মে যখন প্রাণ আই-ঢাই করে, তখন একটু শীতল জল পান করিবার জন্য সকলেই উৎসুক হন। যাঁহারা সহরে বাস করেন, তাঁহারা বরফ দ্বারা পিপাসা-শান্তি করেন; কিন্তু পল্লীগ্রামে বরফ পাওয়া যায় না, সুতরাং তাঁহাদের ভাগ্যে শীতল জল মেলা সুকঠিন; কিন্তু নিম্ন-লিখিত উপায়ে জল বরফের ন্যায় শীতল হয়। সমান ভাগ জল ও নাইট্রেট্ অফ্ এমোনিয়া একত্রে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে জলপূর্ণ গ্লাস রাখিলে জল শীতল হয়। সোরা পাঁচ ভাগ, সালফেট্ সোডা পাঁচ ভাগ, নিশাদল পাঁচ ভাগ, জল ষোল ভাগ একত্রে মিশ্রিত করিয়া পূর্ব্ব উপায়ে জল শীতল করিবে।

পাচন

যতপ্রকার চিকিৎসাপদ্ধতি প্রচলিত আছে, পাচন চিকিৎসার সহিত তাহাদের কাহারও তুলনা হইতে পারে না। অধুনা রোগের প্রবল উপদ্রবসকল পাচন দ্বারা যেমন আশু নিবারিত হয়, কোনও ঔষধ দ্বারা সেরূপ হয় না। ধাতুঘটিত ঔষধ প্রস্তুত করা বড়ই দুরূহ ও কালসাপেক্ষ। এইজন্য এখন রস-ধাতু-ঘটিত ঔষধ প্রায় শাস্ত্রসম্মত

হয় না। পরন্তু বনৌষধি সংগ্রহ হইলেই উৎকৃষ্ট পাচন হইল। পাচন-প্রণালী—পাচনে যে কয়েকটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিবে, তাহাদের সমুদয়ের পরিমাণ মিলিত দুই তোলা। যথা—পাচনে চারিটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিলে প্রত্যেকটি অর্দ্ধতোলা; ছয়টির উল্লেখ থাকিলে পাঁচ আনা সাড়ে ছয় পাই, বত্রিশটির উল্লেখ থাকিলে এক আনা; এইরূপ পরিমাণে গৃহীত হইয়া থাকে। এই সকল দ্রব্য দুই তোলা ছেঁচিয়া অর্দ্ধসের জলে মৃদুপাকে সিদ্ধ করিয়া অর্দ্ধপোয়া থাকিতে নামাইয়া লইবে। পাচনের জলের পরিমাণও সর্ব্বত্রই এইরূপ। যে স্থানে বিশেষ বিধি আছে, তথায় স্বতন্ত্ররূপে উল্লেখ করা যাইবে।

জ্বারি-পাচন।

মুথা, ক্ষেতপাপ্‌ড়া, বেণামূল, রক্তচন্দন, বালা ও শুঁট মিলিত তিন তোলা জল চার সের—শেষ দুই সের—ইহাতে পিপাসা-প্রধান জ্বর বিনষ্ট হয়। ধনে ও পলতার পাচন সেবন করিলে সর্ব্বপ্রকার জ্বরের শান্তি, অগ্নিবৃদ্ধি, কোষ্ঠশুদ্ধি ও আমদোষের পরিপাক হয়।

কিরাতাদি পাচন।

কিরাততিক্ত বা চিরতা, মুথা, গুলঞ্চ, বালা, বৃহতী, কণ্টকারি, গোক্ষুর, শালপানি, চাকুলে ও শুঁট। ইহাদের ক্বাথ সেবন করিলে বাতিক-জ্বর নষ্ট হয়।

বিল্বাদি পাচন।

বিল্বমূলের ছাল, সোনা-ছাল, গাম্ভারী-ছাল, পারুল-ছাল, গনিয়ারি-ছাল, গুলঞ্চ, আমলকী ও ধনে; ইহাদের ক্বাথে বাতিক জ্বর নষ্ট হয়। পরিমাণ ও জল পূর্ব্বনির্দ্দিষ্টরূপ।

দশমূল পাচন।

বিল্ব-ছাল, সোনা-ছাল, গাম্ভারী-ছাল, পারুল-ছাল, গনিয়ারি, শাল্‌পানি, চাকুলে, বৃহতী ও গোক্ষুর, কণ্টকারি এই দশমূল সান্নিপাতিক জ্বর, কাস, শ্বাস, তন্দ্রা ও পার্শ্ব-বেদনা নষ্ট করে। ইহা পিপুলচূর্ণের সহিত সেবন করিলে কফ এবং হৃদয়ের বেদনা উপশমিত হয়।

গুডুচ্যাদি পাচন।

গুলঞ্চ, নিমছাল, ধনে, পদ্মকাষ্ঠ ও রক্তচন্দন ; ইহাদের কাথে সর্ব্বপ্রকার জ্বর ও বমনোদ্বেগ নিবারিত হয় এবং অগ্নিবৃদ্ধি হইয়া থাকে।

পর্পটাদি পাচন।

ক্ষেতপাপড়া, রক্তচন্দন, বালা এবং শুঁট ইহা সেবনে পিত্তজ্বর নষ্ট হয়।

কলিঙ্গাদি পাচন।

ইন্দ্রযব, কটফল, মুথা, আকনাদি ও কণ্টকারি এই সকল দ্রব্যের কাথে চিনি প্রক্ষেপ করিয়া পিত্তজ্বরে পান করিবে। কুলের বা নিম্বের কচিপত্র কাঞ্জির সহিত মন্থন করিয়া তদুৎপন্ন ফেনা লইয়া রোগীর গাত্রে মর্দ্দন করিলে গাত্রদাহ নিবারণ হয়।

কটকাদি পাচন।

কটকী, চিতামূল, নিমছাল, হরিদ্রা, আতইচ, কুড়, ইন্দ্রযব, মূর্ব্বামূল ও পটোলপত্র ; এই সকলের কাথে মরিচ ও মধু প্রক্ষেপ দিয়া কফজ্বর জ্বরে পান করিবে।

নিম্বাদি পাচন।

নিমছাল, শুঁট, গুলঞ্চ, দেবদারু, চিরতা, কুড়, পিপুল, গজপিপুল ও বৃহতী ; এই পাচন পানে কফজ্বর নষ্ট হয়।

অষ্টাদশাঙ্গ পাচন।

বিল্ব-ছাল প্রভৃতি দশমূলের দশখানি মূল, শুণ্ঠি, কাঁকড়াশৃঙ্গী, কুড়, দুরালভা, বামনহাটি, ইন্দ্রযব, তালপত্র ও কটকী, এই অষ্টাদশে মিলিত দুই তোলা ; ইহা সেবনে সান্নিপাতিক জ্বর, হৃদয়ের বেদনা, কাস, শ্বাস, হিক্কা এবং বমন নষ্ট হয়।

ভার্গ্যাদি পাচন।

ভার্গী বা বামনহাটি, মুথা, ক্ষেতপাপড়া, কুড়, শুঁট, হরীতকী, পিপুল এবং দশমূলের দশ ; এই সমুদয়ের কাথে বিষমজ্বর, জীর্ণজ্বর, শোথ এবং অগ্নিমান্দ্য নিবারিত হয়।

তুঁতে শুদ্ধি।

লতাফটকির রসে মাড়িয়া শুদ্ধ করিয়া লইবে।

স্বর্ণভস্মপ্রণালী।

যে স্বর্ণ ভস্ম করিবে, তাহা প্রথমে উত্তম করিয়া তৈলে সিদ্ধ করিবে। এইরূপে ক্রমান্বয়ে তক্রে, গোমূত্রে, কাঁজিতে এবং কুলথ কলাইয়ের জলে সিদ্ধ করিয়া শোধন করিয়া লইবে। তাহার পর ঐ স্বর্ণকে পিটিয়া পাত করিবে। পাত করা হইলে তাহাকে যতদূর সম্ভব অস্ত্র দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খণ্ডে কর্ত্তন করিয়া লইবে। তদনন্তর স্বর্ণের সমান পারদ এবং গন্ধক পৃথক্ পৃথক্ ভাগে লইয়া তিন দ্রব্যকে একত্র মর্দ্দন করিতে থাকিবে। মর্দ্দন করিতে করিতে পারদ, গন্ধক এবং স্বর্ণ একত্র মিশ্রিত হইয়া কৃষ্ণবর্ণ ধারণ করিবে। তাহার পর ঐ মিশ্র চূর্ণকে ঘৃতকুমারীর রসে মর্দ্দন করিয়া একটি চাক্তি প্রস্তুতকরতঃ উত্তমরূপে শুষ্ক করিবে। শুকাইলে একটি মৃত্তিকার কৌটার মধ্যে স্বর্ণের সমান গন্ধকচূর্ণ নীচে-উপরে দিয়া তন্মধ্যে স্বর্ণের চাক্তি রাখিবে। পরে ঐ কৌটাকে নেকড়ায় বেষ্টনকরতঃ তাহার উপর গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া শুকাইবে। পরিশেষে সওয়া হস্ত-পরিমিত গভীর এবং তিন পোয়া ব্যাসবিশিষ্ট একটি গর্ত্তে রাখিয়া ত্রিশখানি বিলঘুঁটের পোড়ে দগ্ধ করিবে। অগ্নি নির্ব্বাণ হইলে স্বর্ণের চাক্তিটি বাহির করিয়া পুনরায় পারা ও গন্ধকের সহিত পূর্ব্ববৎ মর্দ্দন করিবে। উক্তরূপে মিশ্রিত হইলে আবার ঘৃতকুমারীর রসে মর্দ্দন করিয়া একটি চাক্তি করিবে। তাহার পর আবার পূর্ব্ববৎ গন্ধকচূর্ণমধ্যে মৃন্ময় কৌটায় আবদ্ধ করিয়া এবং কৌটায় পূর্ব্ববৎ প্রলেপ দিয়া পূর্ব্ববৎ গর্ত্তে পূর্ব্ববৎ বিলঘুঁটে দিয়া পোড়াইবে। এইরূপে চৌদ্দবার দগ্ধ করিলে স্বর্ণভস্ম হইবে। প্রাচীন বৈদ্যগণ বলেন, প্রথমবার পোড়াইবার সময় স্বর্ণের সমপরিমাণ গন্ধক দিয়া মর্দ্দন করিতে হয়, কিন্তু পরে পারা ও গন্ধকের পরিমাণ এক-অষ্টমাংশ কমাইয়া দিতে হয়। স্বর্ণ ভস্ম করিবার অন্যান্য অনেক উপায় আছে। এমন কি, একপোড়েও ভস্ম করিতে পারা যায়। কিন্তু উপরি-উক্ত প্রকারে স্বর্ণ ভস্ম করাই সাধারণতঃ প্রচলিত আছে। সর্ব্ববিধ জারণমারণাদি সিদ্ধ করিতে তিথিনক্ষত্রাদি দেখিয়া

করিতে হয় ; যথেষ্ট ধৈর্য্য, অধ্যবসায় এবং অনুরাগ আবশ্যক। অধুনা জারণমারণাদি কার্য্যে প্রায়ই পূর্ব্ববৎ যত্ন ও কৌশল দেখা যায় না, এজন্য এখনকার ভস্মাদিও পূর্ব্ববৎ হয় না। সুতরাং ধাতুঘটিত মহৌষধ এখন সেরূপ ফলপ্রদ হয় না।

গুগ্‌গুলশুদ্ধি।

গুগ্‌গুলের অর্দ্ধেক দশমূল এবং জল একসের। একটি হাঁড়িতে দশমূল ও জল দিয়া কলাপাতে ঘৃত মাখাইযা তাহাতে গুগ্‌গুল রাখিয়া নেকড়া দ্বারা শক্ত করিয়া বাঁধিবে এবং উহাকে রজ্জু দ্বারা হাঁড়ির জলে রাখিযা জাল দিবে। ইহাকে দোলাযন্ত্রে পাক কহে। ঝোলা ও দোলা এক।

রৌপ্যভস্মপ্রণালী।

বলা বাহুল্য যে, ভস্ম করিবার জন্য যে ধাতু গ্রহণ করা যায়, তাহা অবশ্য বিশুদ্ধ হওয়া আবশ্যক। অতি বিশুদ্ধ রূপাকে পাতলা পাত করিয়া ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে। তাহার পরে রৌপ্যের সমান পারদ এবং দ্বিগুণ গন্ধকের সহিত উত্তমরূপে পূর্ব্বোক্ত প্রকারে মাড়িয়া কজ্জলীকরতঃ গোঁড়ালেবুর রসে মাড়িয়া চাক্তি করিবে। আর স্বর্ণভস্মপ্রকরণে যেরূপ কৌটামধ্যে রাখিযা প্রলেপ দিয়া গজপুটে পোড়াইবার কথা বলা হইযাছে, সেইরূপ চার-পাঁচবার পোড়াইলে রৌপ্য ভস্ম হইবে। এ সকল কার্য্যে বিলঘুঁটের অগ্নিই প্রশস্ত এবং উপযোগী। নাগরিক পাঠক শুনুন, মাঠে চরিতে চরিতে গাভীরা যে মলত্যাগ করে, সেই মলই তদবস্থায় রৌদ্রে শুকাইলে বিলঘুঁটে হয়। এই বিলঘুঁটে সংগৃহীত ও বিক্রীত হয। মাঠে-বনে ত্যক্ত গো-মল "গোবর," গৃহে-গোযালে ত্যক্ত মল "গোময়"। বৃষ-মলে কাজ হয় না। "ষাঁড়ের গোবর" অপদার্থ।

তাম্রভস্ম প্রকরণ।

তাম্রের পাত প্রস্তুতকরতঃ ক্ষুদ্রাকারে কাটিযা লইবে, তাম্রের দ্বিগুণ গন্ধক চূর্ণ করিয়া অর্দ্ধেক কৌটার মধ্যে দিবে, তাহার পর তাম্রকুচিগুলি রাখিয়া অর্দ্ধেক গন্ধকচূর্ণ চাপা দিবে। চাপা দিয়া তাহার উপর গোঁড়ালেবুর রস অর্দ্ধতোলা দিয়া কৌটা বন্ধ করিবে এবং

প্রলেপ দিয়া শুকাইয়া লইবে। গজপুটে দগ্ধ করিলেই তাম্র ভস্ম হইল। অনন্তর ঐ তাম্রভস্ম'কে ঘোল দিয়া মাড়িয়া চাক্তিকরতঃ ওলের মধ্যে রাখিয়া তাহার চতুর্দ্দিকে গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া পোড়াইয়া লইবে। ইহাকে "অমৃতকরণ" বলে।

পিত্তল-কাংস্য-ভরণ প্রকরণ।

তাম্রভস্মের ন্যায় সমস্ত প্রকরণ করিবে। কেবল কাঁসা ভস্ম করিতে তিনবার পোড়াইতে হয়। বলা বাহুল্য যে, প্রত্যেকবারেই গন্ধক নীচে-উপরে দিয়া কৌটার মধ্যে পূর্ব্ববৎ প্রকারে পোড়াইতে হয়।

সীসকভস্ম প্রকরণ।

সীসকের সমান মনঃশিলা ও সীসক পানের রসের সহিত মর্দ্দন করিয়া ভাণ্ডমধ্যে স্থাপনানন্তর গজপুটে দগ্ধ করিলে সীসক ভস্ম হইবে।

রঙ্গভস্ম প্রকরণ।

রঙ্গ অর্থাৎ রাংকে লৌহপাত্রে চাপাইযা অগ্নির তাপে গলাইবে। তাহার পর তাহাতে রঙ্গের সমানভাগ হরিদ্রাচূর্ণ দিয়া একটি নিম্বকাষ্ঠের দণ্ড-দ্বারা মাড়িতে থাকিবে। মর্দ্দন করিতে করিতে হরিদ্রা গুঁড়াগুলি ভস্ম হইযা রঙ্গের সহিত মিশ্রিত হইবে। পরে অশ্বত্থবৃক্ষের শুষ্ক ত্বক্ রঙ্গের সমানভাগে চূর্ণকরতঃ উহাতে দিয়া নিম্বদণ্ডে নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে উহাও রঙ্গের সহিত মিশিযা যাইবে। তাহার পরে ঐরূপে ত্রিফলার চূর্ণ ও জিরাচূর্ণ মিশ্রিত করিলে রঙ্গচূর্ণ হইয়া আসিবে। তাহা হইলেই রঙ্গভস্ম হইবে। ইহাকেই "বঙ্গ" বলে। উক্তরূপে রঙ্গ ভস্ম করিতে প্রায় দুই প্রহর লাগে। হরীতকী, বয়ড়া ও আমলকী একত্র হইলেই ত্রিফলা; অশ্বত্থনিম্বাদি কাষ্ঠ বৈদ্যের পক্ষে ঔষধ কার্য্যেই ব্যবহার্য্য, রন্ধনাদিকার্য্যে নিষিদ্ধ।

লৌহভস্ম প্রকরণ।

ভস্ম করিবার পক্ষে কান্তিলৌহ বা করাত চাঁচাই প্রশস্ত। ঐ করাত-চাঁচা বা কান্তিলৌহচূর্ণকে, একমাস গবীমূত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপরে উক্তমরূপে লৌহদণ্ড দ্বারা শিলাখণ্ডে গোমূত্রযোগে মর্দ্দনকরতঃ ছোট ছোট চাক্তি করিয়া রৌদ্রে শুষ্ক করিবে। উক্তমরূপে শুকাইলে

একটি গর্ত্ত কাটিয়া নীচে-উপরে ঘিলঘুঁটে দিয়া লৌহের চাক্তিগুলিকে পোড়াইবে। অগ্নি নির্ব্বাণ হইলে পূর্ব্ববৎ গোমূত্র দ্বারা মর্দ্দনকরতঃ আবার চাক্তি করিয়া আবার পোড়াইবে। এইরূপে শতবার দগ্ধ করিয়া, ত্রিফলাসিক্ত গোমূত্রে ভিজাইয়া মর্দ্দন করিবে। পোড়াইলেই ঐ লৌহ ভস্ম হইবে।

স্বর্ণমাক্ষিকভস্ম।

গোঁড়ালেবুর রসে স্বর্ণমাক্ষিককে মাড়িয়া চাক্তি করিয়া গজপুটে পোড়াইবে। স্বর্ণমাক্ষিক একরূপ উপধাতু, ঔষধে লাগে।

অভ্রভস্ম প্রকরণ।

বনপালঙ্কের রসে অভ্রকে দিবসত্রয় ভিজাইয়া রাখিয়া তাহার পরে লৌহের ন্যায় গোমূত্রে মর্দ্দনকরতঃ সহস্রবার দগ্ধ করিলে অভ্রভস্ম হয়।

হিঙ্গুল হইতে পারদ নিঃসারণ।

বাজারে যে পারদ বিক্রীত হয়, উহার সহিত প্রায়ই সীসকাদি মিশ্রিত থাকে, এজন্য উহা বিশুদ্ধ নহে। হিঙ্গুল হইতে যে পারদ বাহির হয়, উহাই উগ্রবীর্য্য ; এজন্য ঔষধে উহারই ব্যবস্থা আছে। যে উপায়ে হিঙ্গুল হইতে পারদ বাহির করিতে হয়, তাহার প্রকরণ নিম্নে লিখিত হইল। হিঙ্গুলকে একটি হাঁড়িতে পূরিয়া সরা ঢাকা দিবে। সেই সরার তলায় যেন ভুষা খড়ি খুব ঘন করিয়া মাখান থাকে, হাঁড়ির মুখ ময়দা অথবা মাষকলায়ের আটায় বন্ধ করিয়া হাঁড়ির সর্ব্বাঙ্গে গোবর-মাটির প্রলেপ দিবে। প্রলেপ শুকাইলে ঐ হাঁড়িতে দেড়প্রহরকাল জ্বাল দিবে। জ্বাল দিবার সময় সরাটি জলপূর্ণ রাখিবে। ভাল গরম হইয়া আসিলে বাষ্প হইতে আরম্ভ করিলেই জলের পরিবর্ত্তন করিবে। এইরূপে চৌদ্দবার জল পরিবর্ত্তিত করা হইলে বুঝিবে, পারা বাহির হইয়াছে। তাহার পর নামাইয়া হাঁড়ি ঠাণ্ডা হইলে উহা খুলিয়া সরার তলার ভুষা খড়ি চাঁচিয়া, তাহা পুরু নেকড়ায় পূরিয়া ছাঁকিলেই বিশুদ্ধ পারদ বাহির হইবে।

মুক্তাভস্ম প্রকরণ।

মুক্তাকে একদিন জয়ন্তীপত্রের রসে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন কৌটার

ভিতর রাখিয়া কিঞ্চিৎ জয়ন্তীপত্রের রস প্রদানকরতঃ পূর্ব্ববৎ প্রলেপ দিয়া গজপুটে দগ্ধ করিবে।

প্রবালভস্ম।

প্রবালকেও ঐরূপে ভস্ম করিতে হয়।

মণ্ডূরভস্ম প্রকরণ।

লৌহকিট্টকে তিনদিন গোমূত্রে ভিজাইয়া রাখিয়া লৌহভস্মের ন্যায় একুশ পোড়া দিবে।

গন্ধক-শোধন।

গন্ধককে লৌহপাত্রে রাখিয়া অগ্নিতে উত্তপ্ত কর। যখন তাপ পাইয়া গলিয়া যাইবে, তখন অগ্নি হইতে নামাইয়া ঐ দ্রব গন্ধক দুগ্ধে ঢালিয়া দিয়া কিছুক্ষণ রাখ। উহা কঠিনাকার ধারণ করিলেই শোধিত গন্ধক বলিয়া পরিচিত হইল।

হীরক-শোধন।

হীরককে পোড়াইয়া অশ্বমূত্রে ডুবাইবে। এইরূপে বারো বার করিলেই হীরা শুদ্ধ হইবে।

মুক্তা-শোধন।

মুক্তাকে ক্রমান্বয়ে গোঁড়ালেবুর রস, মধু এবং জয়ন্তীপত্রের রসে স্থাপন করিবে।

প্রবাল-শোধন।

খানিকটা দুগ্ধে প্রবালকে সিদ্ধ করিয়া তৎপরে দুগ্ধ হইতে তুলিয়া লইবে।

হিঙ্গুল-শোধন।

গোঁড়ালেবুর রসে থাকিলে হিঙ্গুল শুদ্ধ হয়।

হরিতাল—শোধন ও মারণ।

যত হরিতাল তাহার সমান যবক্ষারচূর্ণ একত্র কৌটামধ্যে রাখিয়া

নেকড়ার দ্বারা বেষ্টন করিয়া, গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকা লেপন করিয়া গজপুটে পাক করিবে। সোরাই এখন যবক্ষার বলিয়া পরিচিত।

মনঃশিলা-শোধন।

একটি হাঁড়িতে দুই সের জল, একপোয়া জয়ন্তীপত্র দিয়া অগ্নিতে চাপাইবে, পরে একটুক্‌রা নেকড়া দ্বারা মনঃশিলা বাঁধিয়া একগাছি রজ্জু দ্বারা ঐ হাঁড়ির জলে ডুবাইয়া রাখিবে। চারদণ্ডকাল জ্বাল দিবে, পরে অগ্নি হইতে নামাইয়া একদিনের পর ঐ হাঁড়ি হইতে মনঃশিলা তুলিয়া লইবে।

অমৃত-শোধন।

একদিবা-রাত্র গোমূত্রে ভিজাইয়া রাখিলে অমৃত-শোধন হয়। অমৃত অর্থে মিঠা বিষ। ডাক্তারী গ্রন্থে ইহাই একনাইট।

জয়পাল-শোধন।

জয়পালগুলিকে নেকড়ায় বাঁধিয়া দুই ঘণ্টাকাল গোময়-জলে সিদ্ধ করিলেই শোধন হইবে।

শেঁকো-শোধন ও ভস্ম।

আকন্দ-আঠার সহিত শঙ্ক বা শেঁকো মাড়িয়া শুকাইবে। শুষ্ক হইলে কৌটামধ্যে রাখিয়া পুনরায় কিঞ্চিৎ আকন্দ-আঠা দিয়া কৌটা আবৃত করিয়া প্রলেপ দিবে ও গজপুটে পাক করিবে।

ধুস্তুরবীজ-শোধন।

দুগ্ধ যত, তত ধুস্তুরবীজ এবং জল আধসের একত্র সিদ্ধ করিবে এবং দেড়পোয়া থাকিতে নামাইবে। পরে ঐ অবশিষ্ট দুগ্ধ হইতে ধুস্তুরবীজগুলি তুলিয়া লইবে।

শিলাজতু-শুদ্ধি।

শিলাজতু যত, তত ছাগী-দুগ্ধ এবং জল দেড়পোয়া একত্র সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া পুনরায় ঐ শিলাজতুকে ছাগী-দুগ্ধে মাড়িবে।

নারিকেলখণ্ড।

সুপক নারিকেলের শাঁস শিলায় পেষণ ও বস্ত্র দ্বারা নিষ্পীড়ন করিয়া, তাহার চল্লিশ পল লইয়া, অর্দ্ধপোয়া ঘৃতে ঈষৎ ভাজিয়া লইবে। পরে চারসের নারিকেল-জলে অর্দ্ধসের চিনি গুলিয়া ছাঁকিয়া লইবে। এই জলে নারিকেল-শাঁস দিয়া পাক করিবে। পাক সিদ্ধ হইলে নামাইয়া ধনিয়া, পিপুল, মুথা, বংশলোচন, জীরা, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক অর্দ্ধতোলা ও গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর প্রত্যেক একমাষা চূর্ণ করিয়া প্রক্ষেপ দিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে। এই ঔষধ সেবন করিলে অম্লপিত্ত, অরুচি, ক্ষয়রোগ, রক্তপিত্ত, শূল ও বমি নিবারণ হয়। ইহাতে পুরুষত্ব বৃদ্ধি হইয়া থাকে। বৈদ্যকের একপল চারি তোলা।

গুড়পিপ্পলী।

উপাদান—বিড়ঙ্গ, ত্রিকটু, কুড়, হিঙ্গু, পঞ্চলবণ, যবক্ষার, সাচিক্ষার, সোহাগা, সমুদ্রফেনা, চিতামূল, গজপিপুল, কৃষ্ণজীরা, তালজটা-ভস্ম, কুমড়াডাঁটা-ভস্ম, আপাঙ্গ-ভস্ম, তেঁতুল-ছাল-ভস্ম প্রত্যেক সমভাগ। এই সমস্ত চূর্ণের সমান পিপুলচূর্ণ, পিপুলচূর্ণের সহিত সমস্ত চূর্ণের দ্বিগুণ পুরাতন গুড় সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে। মাত্রা অর্দ্ধতোলা। অনুপান উষ্ণ জল। ইহাতে অতি কঠিন প্লীহা, যকৃৎ ও গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়। এই ঔষধ বালকদিগের পক্ষে বিশেষ উপকারী।

হরীতকীখণ্ড।

ত্রিফলা, মুথা, গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর, যমানী, ত্রিকটু, ধনিয়া, মৌরী, শুলফা, লবঙ্গ প্রত্যেক দুই তোলা; তেউড়ী ও সোনামুখী প্রত্যেকে দুই পল; হরীতকীচূর্ণ আট পল, চিনি বত্রিশ পল। যথাবিধি পাক করিবে। মাত্রা একতোলা; অনুপান উষ্ণ দুগ্ধ। ইহা সেবন করিলে অম্লপিত্ত, শূল ও অর্শ প্রভৃতি অনেক পীড়ার শান্তি হয়।

অশোক ঘৃত।

গব্যঘৃত চার সের, কাথার্থ অশোকমূলের ছাল দুই সের, জল ষোল সের, শেষ চার সের। জীরা দুই সের। তণ্ডুলোদক চার সের। ছাগ-দুগ্ধ

চার সের। কেসুরিয়ার রস চার সের। কল্কার্থ জীরক জীবন্তী, যষ্টিমধু, পিয়ালাসার (পিয়ালবীজ), পুরুষফল, নীলঝিণ্টী, রসাঞ্জন, অশোকমূল, দ্রাক্ষা, শতমূলী, মুদেণ্টের মূল প্রত্যেক চার তোলা। পাকান্তে শীতল হইলে চিনি একসের মিশ্রিত করিবে।—এই ঘৃত পান করিলে সর্ব্বপ্রকার প্রদর ও তজ্জনিত বিবিধ উপদ্রব প্রশমিত হয়।

শ্রীমহালক্ষ্মীবিলাস।

অভ্র আট তোলা, গন্ধক চার তোলা, পারা চার তোলা, বঙ্গ দুই তোলা, রৌপ্য একতোলা, স্বর্ণমাক্ষিক একতোলা, তাম্র অর্দ্ধতোলা, কর্পূর চার তোলা, জৈত্রী, জাযফল, বিদ্ধড়কবীজ, ধুস্তুরবীজ প্রত্যেক দুই তোলা, স্বর্ণ একতোলা, এই সমুদয় পানের রসে মাড়িয়া দুই রতি পরিমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে বিবিধ পীড়ার শান্তি ও বলবীর্য্যাদির বৃদ্ধি হয়।

তৈলষড়বিন্দু।

কটু তৈল চার সের, ঘৃত অর্দ্ধসের, আকন্দের আঠা ষোল সের, গোমূত্র ষোল সের। কল্কার্থ—সিন্দুর, বিষ, হরিতাল, গিরিমাটি, ইষবগুল, কৃষ্ণজীরা, কুড়, ত্রিকটু, মনছাল, রসুন, স্বরপুঙ্খ, চিতামূল, শিজুর আঠা, আকন্দের আঠা, হরিদ্রা, রাইসর্ষপ, গন্ধক, হিঙ্গু প্রত্যেক চার তোলা। সকল প্রকার কুষ্ঠে, সকল প্রকার ব্রণে, সমুদয় গলিত ক্ষতে এই তৈল ব্যবহার্য্য।

কৃষ্ণসর্প তৈল।

মৃত কৃষ্ণসর্পের মস্তক, অন্ত্র ও পুচ্ছ পরিত্যাগ করিয়া অবশিষ্ট অংশ অন্তর্ধূমে ভস্ম করিয়া সেই ভস্ম সোমরাজি তৈলের সহিত মিশ্রিত করিবে। তদ্দ্বারা মর্দ্দন করিলে গলিতকুষ্ঠ পর্য্যন্ত প্রশমিত হয়।

চন্দনাদ্য-তৈল।

তিল-তৈল চারি সের। কল্কার্থ চন্দন, হরীতকী, লাক্ষা, বচ, কাঞ্জি মিজিত একসের। পাকার্থ জল ষোল সের। শ্বাসকাসাদির মহৌষধ।

মেহমিহির তৈল।

তিল তৈল চার সের, কাথার্থ বেলছাল, সোনাছাল, গাম্ভারী-ছাল, পারুল-ছাল, গণিয়ারি-ছাল, গুলঞ্চ, আমলা, দাড়িমফল। কল্কার্থ— নিম-ছাল, চিরতা, গোক্ষুর, দাড়িম, রেণুকা, বেলশুঁট, দেবদারু, দারুহরিদ্রা, মুথা, ত্রিফলা, তগর, দ্রাক্ষা, জাম-ছাল, আমছাল, বেণার মূল মিলিত একসের। ইহা মর্দ্দন করিলে সকল প্রকার মূত্ররোগ এবং হস্তপদাদির জালা বিদূরিত হয়।

সোমেশ্বর রস।

শাল্মলীফুল বা শিমূলমূলের ছাল, অর্জ্জুনমূলের ছাল, লোধকাষ্ঠ, কদম্ব-মূলের ছাল, কবুরু, রক্তচন্দন, গণিয়ারি-মূলের ছাল, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, আলকী, দাড়িমবীজ, গোক্ষুরবীজ, জামের মূলের ছাল, বেণার মূল, প্রত্যেক চারি তোলা। পারা, গন্ধক, ধনিয়া, মুথা, এলাইচ, তেজপাতা, পদ্মকাষ্ঠ, লৌহ, আকনাদি, বিড়ঙ্গ, সোহাগা, জীরা প্রত্যেক অর্দ্ধতোলা, গুগ্গুল চারি তোলা। ঘৃতে মর্দ্দন করিয়া ষোল রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান, ছাগ-দুগ্ধ, নারিকেল-জল —শীতবীর্য্য পাকতৈল এবং যবের যুষ প্রভৃতি। ইহা সেবন করিলে প্রমেহ প্রভৃতি বহুবিধ রোগ নষ্ট হয়।

মরিচাদি তৈল।

কটু বা সর্ষপ তৈল চার সের, গোমূত্র ষোল সের। কল্কার্থ—মরিচ, হরিতাল, মনছাল, মুথা, আকন্দের আঠা, করবীমূল, তেউড়ীমূল, গোময় রস, রাখালশসার মূল, কুড়, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দেবদারু, রক্তচন্দন, প্রত্যেক চার তোলা। এই তৈল দদ্রু ও শ্বিত্র প্রভৃতি সকল কুষ্ঠে ব্যবহার্য্য।

ক্ষারতৈল।

তৈল চার সের, মধুর শিটা ষোল সের, টাবালেবুর রস ষোল সের, কদলীর রস ছয় সের। কল্কার্থ বালার ক্ষার, মূলার ক্ষার, হিঙ্গু, শুঁট, [illegible]কা, বচ, কুড়, দারুহরিদ্রা, সজনা-ছাল, রসাঞ্জন, সচল লবণ,

যবক্ষার, সাচিক্ষার, উদ্ভিদ লবণ, সৈন্ধব লবণ, পিপ্‌পূলমূল, বীট লবণ, মুথা মিলিত একসের। এই তৈল কর্ণে পূরণ করিলে বধিরতা, কর্ণনাদ, পূযস্রাব ও কৃমি নিবারণ হয়। এই তৈল ব্যবহারে মুখ-রোগ ও দন্তের পীড়া উপশম হয়।

পঞ্চনিম্ব।

নিম্বের পাতা, মূল ত্বক্‌, পুষ্প ও ফল সমভাবে চূর্ণ করিয়া ঘৃত, মধু, গোমূত্র, জল, মদ্য, আমলকীর জল অথবা দুগ্ধের সহিত সেবন করিলে, একবৎসরের কুষ্ঠাদি নানা রোগ নষ্ট হয়; পথ্য ঘৃত, দুগ্ধ ও শালি তণ্ডুলের অন্ন প্রভৃতি। মৎস্যাদি ভক্ষণ নিষিদ্ধ।

অষ্টমঙ্গল ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কল্কার্থ বচ, কুড়, ব্রহ্মী, শ্বেতসর্ষপ, অনন্তমূল, সৈন্ধব ও পিপুল মিলিত একসের। এই ঘৃত পানে নানাবিধ দৈব উৎপাত নিবারিত হয় এবং বালকের বুদ্ধি ও মেধা প্রভৃতি সংবর্দ্ধিত হয়।

অমৃতপ্রাশ ঘৃত।

ঘৃত তিন সের। কাথার্থ ছাগমাংস সাড়ে বারো সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের; অশ্বগন্ধা সাড়ে বারো সের, ছাগ-দুগ্ধ ষোল সের। মূর্চ্ছনার্থ কুঙ্কুম চার তোলা, কল্কদ্রব্য—বেড়েলামূল, গোধূম, অশ্বগন্ধা, গুলঞ্চ, গোক্ষুর, কেশুর, ত্রিকটু, ধন্যা, তালাঙ্কুর, ত্রিফলা, মৃগনাভি, আলকুশিবীজ, মেদ, মহামেদ, কুড়, জীরক, ঋষভক, শঠি, দারুহরিদ্রা, প্রিয়ঙ্গু, মঞ্জিষ্ঠা, তগরপাদুকা, তালীশপত্র, এলাইচ, তেজপাতা, গুড়ত্বক্‌, নাগেশ্বর, জাতিপুষ্প, রেণুকা, সরলকাষ্ঠ জৈত্রী, ছোট এলাইচ, উৎপল, অনন্তমূল, তেলাকুচার মূল, বিজন্তী ঋদ্ধি, বৃদ্ধি, ডুমুর প্রত্যেক দুই তোলা। পাকান্তে শীতল হইলে ঘৃতে ছাঁকিয়া লইয়া তাহার সহিত একসের চিনি মিশ্রিত করিবে। মাত্রা দুই তোলা, অনুপান উষ্ণ দুগ্ধ। এই ঘৃত বিশেষ পুষ্টিকর; সেবন করিলে প্রমেহ, ধ্বজভঙ্গ প্রভৃতি পীড়ায় শান্তি এবং বল, শুক্র ও রতিশক্তি বৃদ্ধি হয়।

নাগেশ্বর রস।

পারদ, গন্ধক, সীসা, বঙ্গ, মনঃশিলা, নিশাদল, যবক্ষার, সাচিক্ষার, লৌহ, তাম্র, অভ্র এই সমুদয় সমভাগে লইয়া সিজের আঠায় মর্দ্দন করিবে। পরে চিতা, বাসক ও দন্তী এই তিনের একত্রে কাথ প্রস্তুত করিয়া তদ্দ্বারা একদিন মর্দ্দন করিয়া, মাষকলায় প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে। পানের সহিত সেব্য। ইহাতে গুল্ম প্রভৃতি অনেক রোগ আরাম হয়।

মূত্রকৃচ্ছান্তক।

পারদ, গন্ধক, স্বর্ণ, বৈক্রান্ত, প্রত্যেক সমভাগে চাঙ্গালি ও চরর্খড়কা রসে দুই প্রহর মর্দ্দন করিয়া গোলাকার করিবে পরে উহা শুষ্ক করিয়া ঘুঁটিয়ার অগ্নিতে একদিন মহাপুটে পাক করিবে। মাষকলায় পরিমাণে মধুর সহিত সেব্য। ইহাতে মূত্রকৃচ্ছ্র নিবৃত্ত হয়।

দাড়িম্বাদ্য ঘৃত।

ঘৃত চারি সের। কাথার্থ দাড়িম-বীজ, বিড়ঙ্গ, হরিদ্রা, চৈ, জীরা, ত্রিফলা, শুঁট, পিপুল, গোক্ষুরবীজ, যমানী, ধনিয়া, অম্লবেতস, পিপুলমূল, কুলশুঁট, সৈন্ধব লবণ, প্রত্যেক দুই তোলা। পাকের জল ষোল সের। যথাযোগ্য মাত্রায় ব্যবস্থা করিবে। ইহাতে প্রমেহ, মূত্রঘাত, অশ্মরী, মূত্রকৃচ্ছ্র প্রভৃতি রোগ নষ্ট হয়।

প্রমেহমিহির তৈল।

তিল তৈল চার সের। কাথার্থ লাক্ষা আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। শতমূলীর রস চার সের, দুগ্ধ চার সের, দধির মাত্রা ষোল সের। কাথার্থ—সুলফা, দেবদারু, মুথা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দূর্ব্বামূল, কুড়, অশ্বগন্ধা, শ্বেতচন্দন, রক্তচন্দন, রেণুকা, বণ্টকি, যষ্টিমধু, রাস্না, গুড়ত্বক্, এলাইচ, বামনহাটি, চৈ, ধনে, ইন্দ্রযব, করঞ্জবীজ, অগুরু, তেজপাতা, ত্রিফলা, নালুকা, বালা, বেড়েলা গোরক্ষ, চাকুলে, গণিষ্ঠা, সরলকাষ্ঠ, পদ্মকাষ্ঠ, লোধ, মৌরি, বচ, জীরা, বেণার মূল, জায়ফল, বাসক-ছাল, টগরপাদুকা প্রত্যেক দুই তোলা। এই তৈল মর্দ্দনে দাহ, পিপাসা, মুখশোষ আদি সকল প্রকার মেহ ও অন্যান্য অনেক পীড়া প্রশমিত হয়।

ভেদিনী বটী।

গোক্ষুর, পিত্তের আঠা, পিপুল এই সমুদয় একত্র মর্দ্দন করিয়া বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহা সেবন করিলে বিরেচন হইয়া অনেক প্রবল পীড়ার শান্তি করে।

মহা রোহিতক ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ রোহিতক বা বড়া গাছের ছাল একশ কুড়ি সের, কুলশুঁটা আট সের, জল একশ আটাশ সের, শেষ বত্রিশ সের। ছাগ-দুগ্ধ ষোল সের। কাথার্থ ত্রিকটু, ত্রিফলা, হিঙ্গু, যমানী, ধনিয়া, বিটলবণ, জীরা, কৃষ্ণলবণ, কালা লবণ, দাড়িম্ব-বীজ, দেবদারু, পুনর্ণবা, রাখালশসার মূল, যবক্ষার, কুড়, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, হবুল, চৈ, বচ প্রত্যেক দুই তোলা। পাকের জল ষোল সের। মাত্রা দুই-তিন তোলা। অনুপান মাংসের যুষ ও দুগ্ধ প্রভৃতি। ইহা সেবনে যকৃৎ ও প্লীহা প্রভৃতি নানা রোগ প্রশমিত হয়।

মূর্চ্ছিত তিল-তৈল চার সের। কাথার্থ দুগ্ধমূলা, পুনর্ণবা, দেবদারু, রাস্না, শুঁট মিলিত একসের। পাকার্থ জল উনিশ সের। এই তৈল মর্দ্দনে শোথ নষ্ট হয়।

সুধানিধি।

ধনিয়া, বালা, শুঁট, সৈন্ধব প্রত্যেক একতোলা, মণ্ডুর দশ তোলা; এই সমুদয় একত্র মর্দ্দন করিয়া গোমূত্রে এবং কেসুরিয়া, পুনর্ণবা, ভীমরাজ, নিসিন্দ, থুলকুড়ি ইহাদের রসে যথাক্রমে চৌদ্দ বার করিয়া ভাবনা দিবে। মাত্রা চার মাষা। অনুপান তক্র বা কেসুরিয়ার রস। পথ্য তক্র-অন্ন। পিপাসার সময়ে জলের পরিবর্ত্তে তক্র দেয়। ইহাতেও লবণজল নিষিদ্ধ। ইহাতে শোথাদি প্রভৃতি বিবিধ রোগের শান্তি হয়।

বড়ঙ্গাদি তৈল।

তৈল চার সের কাথার্থ বিড়ঙ্গ, মরিচ, আকন্দমূল, শুঁট, চিতামূল,

দেবদারু, এলাচিচ, পঞ্চলবণ মিলিত একসের। এই তৈল মর্দ্দন পান করিলে প্লীহা শান্তি হয়।

কুম্ভীকান্ত তৈল।

পুন্নাগ, খেজুর, কতবেল—এই সকল বৃক্ষের অপক্ক ফল একত্র করিয়া কাথ প্রস্তুত করিবে। এই কাথের সহিত যথানিয়মে তৈল পাক করিবে। মুথা, সরলকাষ্ঠ, প্রিয়ঙ্গু, গন্ধক, মোচরস, নাগেশ্বর, লোধ, চিতামূল, ধাইফুল এই সমস্ত শুষ্ক দ্রব্যে কাথ দিবে। এই তৈল লেপনে শল্যজ নালী ও নানাবিধ ক্ষত শুষ্ক হয়।

সোমনাথ রস।

পালিদার রসে শোধিত পারদ দুই তোলা ও ইন্দুরকানী পানারসে শোধিত গন্ধক একতোলা, এই উভয়ে কজ্জলী করিয়া তাহার সহিত লৌহ আট তোলা মিশ্রিত করিয়া ঘৃতকুমারীর রসে মাড়িবে, পরে উহার সহিত অভ্র বা সীসা, রূপা, খর্পর, স্বর্ণমাক্ষিক ও স্বর্ণ প্রত্যেক একতোলা মিশাইয়া ঘৃতকুমারী ও থুলকুড়ীর রসে ভাবনা দিবে। শেষে মাড়িয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান মধু। ইহাতে প্রমেহাদি ও প্রমেহজনিত রাজযক্ষ্মা পর্য্যন্ত প্রশমিত হয়।

নারায়ণ ঘৃত।

ঘৃত পাঁচ সের, কাথার্থ পিপুল দুই সের, জল কুড়ি সের, শেষ পাঁচ সের। গুলফ-রস চার সের, আমলকী সাড়ে আট সের। কল্কার্থ দ্রাক্ষা, আমলকী, পলতা, শুঁট কটকিবীজ প্রত্যেক এক পল। এই ঘৃতপানে অম্লপিত্ত, দাহ ও বমি নিবারণ হয়।

ত্রিফলা-ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ মিলিত ত্রিফলা আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের, গোদুগ্ধ চার সের। কল্কার্থ ত্রিফলা একসের। সন্ধ্যার সময় এই ঘৃতপান করিলে তিমিরনামক নেত্ররোগ নষ্ট হয়।

সোমরাজি তৈল।

কটুতৈল চার সের। জল ষোল সের। কল্কার্থ সোমরাজিবীজ, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, শ্বেতসর্ষপ, কুড়, ডহরকরঞ্জমূলের ছাল বা বীজ,

চাকুন্দেবীজ, সোঁদালপত্র সমস্ত মিলিত একসের। এই তৈলমর্দ্দনে কুষ্ঠ ও বাতরক্ত প্রভৃতি নষ্ট হয়।

কন্দর্পসার তৈল।

কটু তৈল দুই সের, ক্বাথার্থ ছাতিমছাল, কালিয়াকড়া, গুলঞ্চ, নিমছাল, শিরীষছাল, তিতপলতা, জয়ন্তীপত্র, তিতলাউ, গোক্ষুরচাকুলে, হরিদ্রা, প্রত্যেক দশ পল, পাকের জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। গোমূত্র পনের সের, সোঁদালপত্রের রস, ভৃঙ্গরাজপত্ররস, জয়ন্তীপত্ররস, ধুতুরাপত্র-রস, হরিদ্রারস, সিদ্ধিপত্ররস, চিতার রস, খেজুরপত্ররস, গোময়রস, আকন্দপত্ররস, শিজুপত্ররস প্রত্যেক পাঁচ সের। কল্কার্থ মাকাল, ব্রহ্মী, বচ, তিঁতলাউ, চিতামূল, ঘৃতকুমারী, কুচ্‌লে, পটোলপত্র, হরিদ্রা, মুথা, পিপুলমূল, সোঁদালফলের আঠা, আকন্দের আঠা, কালকাসুন্দশাঁস, ইষেরমূল, আচমূল, মঞ্জিষ্ঠা, তিতপলতা, রাখালশসার মূল, বিছুটিপত্র, করঞ্জমূল, হাপরমালি মুগরামূল, শিরীষছাল, কুড়চিছাল, নিমছাল, ঘোড়ানিমছাল, গুলঞ্চ, হাবুচবীজ, সোমরাজিবীজ, (সোমরাজবীজ দুই ভাগ) চাকুন্দবীজ, ধনিয়া, ভীমরাজ (ভৃঙ্গরাজ), বুনোওল, বট্‌কি, দারুহরিদ্র তেউড়িমূল, পদ্মকাষ্ঠ (অভাবে পিপুলমূল), অগুরু, কুড়, কর্পূর, বট্‌ফল, জটামাংসী, এলাইচ, বাসকছাল, বেনার মূল প্রত্যেক দশ তোলা। এই তৈলমর্দ্দনে কুষ্ঠ প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শূলগজেন্দ্র।

তিলতৈল আট সের। ক্বাথার্থ এরণ্ডমূল ও দশমূলের পাঁচ পল, জল পঞ্চান্ন সের; শেষ পোনে তের সের; যব আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ শুঁট, জীরা, যমানী, ধন্যা, পিপুল, বচ, সৈন্ধব প্রত্যেক দুই পল। এই তৈলমর্দ্দনে শূল ও তজ্জনিত বমি প্রভৃতি উপদ্রবের নিবারণ হয়।

বলাদ্যঘৃত।

ঘৃত চার সের। ক্বাথার্থ বলা বা বেড়েলা, গোক্ষুরচাকুয়ে, অর্জ্জুনছাল মিলিত আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ যষ্টিমধু

একসের। এই ঘৃত পান করিলে হৃদ্‌রোগ ও রক্তপিত্তাদি সকল পীড়ার উপশম হইয়া থাকে।

উশীরাদ্যতৈল।

তিল তৈল চার সের। ক্বাথার্থ পত্র, শাখাপল্লব ও মূল সহিত গোক্ষুর সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ কুড়, যষ্টিমধু, রক্তচন্দন, বহেড়া, হরীতকী, কণ্টিকারী, পদ্মকাষ্ঠ, উৎপল, অনন্তমূল, বেড়েলা, কাঁকলা, ক্ষীরকাঁকলা, গুলঞ্চ, গোক্ষুরচাকুলে, গোক্ষুর, শুল্‌ফা, শ্বেতবেড়েলা, মৌরী প্রত্যেক দুই তোলা। এই তৈল মর্দ্দনে মূত্রকৃচ্ছ্র ও অশ্মরী রোগ নিবারিত হয়।

হেমনাথরস।

রস বা পারা, গন্ধক, স্বর্ণমাক্ষিক প্রত্যেক একতোলা, লৌহ, কর্পূর, প্রবাল ও বঙ্গ প্রত্যেক আধতোলা। অহিফেনের ক্বাথ মোচার রসে এবং যজ্ঞডুমুরের রসে প্রত্যেককে সাতবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। রোগ বিবেচনা করিয়া অনুপান ব্যবস্থা করিবে। ইহা সেবনে বিংশতি প্রকার মেহ, বহুমূত্র ও সোমরোগ বা ক্ষয় প্রভৃতি বিবিধ পীড়ার শান্তি হয়।

অভয়াবটী।

হরীতকী, মরিচ, পিপুল, সোহাগা প্রত্যেক সমভাগ, সর্ব্বসমান জয়পাল। সিজের আঠায় মর্দ্দন করিয়া সিদ্ধকলায়বৎ বটিকা প্রস্তুত করিবে। সেবনের নিয়ম এই—একটি হরীতকী তণ্ডুলোদকে বাটিয়া তাহার সহিত একেবারে দু'টি সেব্য। যাবৎ উষ্ণজলাদি সেবন করা যায়, তাবৎ বিরেচন হইতে থাকে, শীতল পানাদি করিলে স্বাস্থ্যলাভ হয়। ইহাতে জীর্ণজ্বর ও উদরী প্রভৃতি অনেক পীড়া উপশমিত হয়।

রোহিতক ঘৃত।

ঘৃত চার সের। ক্বাথার্থ রোহিতছাল (রড়াগাছের ছাল) পঁচিশ পল, কুলগুটা বত্রিশ পল, পাকার্থ জল সাতায় সের, শেষ চৌদ্দ সের দুই পল। কল্কার্থ পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, শুণ্ঠি প্রত্যেক এক পল, রোহিতক

পাঁচ পল, পাকের জল ষোল সের। এই ঘৃত পান করিলে প্লীহা ও গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

প্লীহান্তক রস।

তামা, রূপা, লৌহ, মুক্তা, হিঙ্গুল, রসাঞ্জন, পারা, গন্ধক, গুগ্‌গুল, ত্রিকটু, রাস্না, জয়পালবীজ, ত্রিফলা, কট্‌কী, দন্তিমূল, ঘোষমূল বা কাঁকড়াশৃঙ্গীর মূল, সৈন্ধব, তেউড়ী, যবক্ষার এই সমুদয় এরণ্ডতেলে মর্দ্দন করিয়া একরতি পরিমাণে বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে অষ্টবিধ উদররোগ পাণ্ডু ও শোথ প্রভৃতি নানা পীড়া উপশমিত হইয়া থাকে। ইহা প্লীহা রোগে বিশেষ উপকারী।

শোথশার্দ্দূল তৈল।

কটুতৈল চার সের। ক্বাথার্থ ধুতুরা, দশমূল, জয়ন্তী, পুনর্ণবা তিক্ত করঞ্জা প্রত্যেক ছয় পল। পাকের জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ রাস্না, পুনর্ণবা, দেবদারু, শুষ্কমূল, শুঁট, পিপুল এই সমুদয় এক সের। ইহাতে শোথ শ্লীপদ প্রভৃতি পীড়ার নিবৃত্তি হয়।

গন্ধর্ব্বহস্ত তৈল।

এরণ্ডতৈল চার সের। ক্বাথার্থ এরণ্ডমূল সাড়ে এগার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। শুঁট সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। যব সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ—এরণ্ডমূল চার পল, আদা তিন পল। এই তৈল পান করিলে অন্তর্ব্বৃদ্ধি প্রশমিত হয়। পথ্য দুগ্ধ-অন্ন। মাত্রা একতোলা উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য।

তারকেশ্বর রস।

রসসিন্দূর দু'ভাগ, লৌহ, বঙ্গ, অভ্র প্রত্যেক সমভাগে মধুর সহিত একদিবস মর্দ্দন করিয়া মাষা-পরিমিত বটিকা করিবে। অনুপান—মধুসংযুক্ত পক্ব যজ্ঞডুম্বুরফল চূর্ণ। ইহাতে বহুমূত্র নিবারিত হয়।

ব্রণরাক্ষস তৈল।

কটুতৈল চারি পল। কল্কার্থ—পারা গন্ধক (কজ্জলীকৃত), হরিতাল, মনঃশিলা, সিন্দূর, মাকাল, রসুন, তাম্র প্রত্যেক দুই তোলা, সূর্য্যতাপে

পাক। এই তৈল মর্দ্দনে নাড়ীর (নালী-ঘা) বিস্ফোট ও দদ্রু প্রভৃতি নানা রোগ বিনষ্ট হয়। ব্রণরোগে নূতন তণ্ডুলের অন্ন, তিল, গুড়, কুলথ কলাই, অম্লকেশর (তিলাদিযবাগু প্রভৃতি), হরিণ, ছাগ ও আনূপ জন্তুর মাংস, শীতল জল, শুষ্কমাংস, লবণ ও কটুরস দ্রব্য, রসপিষ্টকাদি, দধি, দুগ্ধ, তক্র এই সমুদয় কুপথ্য।

করবীরাদ্য তৈল।

তৈল চারসের। কল্কার্থ—করবীমূল, হরিদ্রা, দন্তী, ঈষৎলাঙ্গলা, সৈন্ধব লবণ, চিতামূল, টাবালেবুর মূল, আকন্দের আঠা, কুড়চিছাল মিলিত একসের। জল ষোলসের। ভগন্দরে প্রযোজ্য।

হরিদ্রাখণ্ড।

হরিদ্রা নয় পল, ঘৃত ছয় পল, গব্যদুগ্ধ ষোলসের, চিনি দেড়পল। মৃদু অগ্নিতে মৃৎপাত্রে যথাবিধি পাক করিবে। প্রক্ষেপার্থ ত্রিকটু, গুড়ত্বক্ বা দারুচিনি, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, ভেউড়িমূল, ত্রিফলা, নাগকেশর, মুথা, লৌহ প্রত্যেক চূর্ণ এক পল। একতোলা মাত্রা। হরিদ্রাখণ্ড শীতপিত্তাদি রোগের অতি উৎকৃষ্ট ঔষধ।

জীরক ঘৃত।

ঘৃত চারসের, জল পনেরসের। কল্ক জীরা একসের। পাকসিদ্ধ হইলে, মোম চার পল ও ধুনা চার পল প্রক্ষেপ দিয়া মিশ্রিত করিয়া লইবে।

অর্জ্জুন ঘৃত।

ঘৃত চারসের। কল্কার্থ—অর্জ্জুন-ছাল আটসের, জল চৌদ্দসের। অর্জ্জুন ঘৃত সকল প্রকার হৃদ্রোগে প্রশস্ত।

বরুণ ঘৃত।

ঘৃত চারসের। কাথার্থ কুট্টিত বরুণ-ছাল আড়াইসের, জল ষোলসের, শেষ চারসের। কাথার্থ বরুণমূলের ছাল, কদলীমূলের ছাল, নিম্বমূলের ছাল, কুশাদি পঞ্চতৃণের মূল, গুলঞ্চ, শিলাজতু, কাঁকুড়বীজ, দূর্ব্বা,

তিলনালের ক্ষার, বকমকাষ্ঠের ক্ষার, যুঁইমূল, প্রত্যেক দুইতোলা। স্থল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে। ঘৃত জীর্ণ হইলে, প্রথমতঃ পুরাতন গুড়সংযুক্ত দধির মাত সেবনীয়। ইহাতে অশ্মরীযুক্ত মূত্রকৃচ্ছ্র নিবারিত হয়।

সর্ব্বেশ্বর রস।

স্বর্ণ, রূপা, পারদ, শিলাজতু, লাক্ষা, অভ্র, স্বর্ণমাক্ষিক, যষ্টিমধু, পিপুল, মরিচ, শুঁঠ এই সমুদায় একত্রে একপ্রহর মর্দ্দন করিয়া কজ্জলবৎ করিবে। পরে কেশুরিয়া ও সিদ্ধির রসে মর্দ্দন করিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহা সেবন করিলে সকল প্রকার প্রমেহ রোগ নষ্ট হয়।

বসন্তকুসুমাকর রস।

বৈক্রান্ত একভাগ, স্বর্ণ, অভ্র, মুক্তা, প্রবাল প্রত্যেক দুই ভাগ, বঙ্গ তিন ভাগ, রসসিন্দূর চারি ভাগ। এই সমস্ত গোঁড়ালেবুর রসে, গব্য দুগ্ধে, বেণামূলের কাথে, বাসক-ছাল ও ইক্ষুর রসে সাত বার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। মধুসহ সেব্য। ইহা দ্বারা সোমরোগ আরাম হয় ও বলবীর্য্য বৃদ্ধি হয়, ইহা উৎকৃষ্ট রসায়ন।

চুলিকাবটী।

পারদ, গন্ধক, বিষ, হরিতাল, ত্রিকটু, ত্রিফলা, সোহাগা, প্রত্যেক সমভাগ; সমষ্টির চতুর্গুণ জয়পাল। ভীমরাজ ও কেসুরিয়ার রসে এবং মধুর সহিত মর্দ্দন করিয়া পাঁচ রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে শোথ ও উদরাময় প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

প্লীহারি রস।

পারদ, গন্ধক, সোহাগা, বিষ, ত্রিকটু, ত্রিফলা, প্রত্যেক একতোলা, জয়পাল পাঁচতোলা। এই সমুদায় পলাশের রসে একপ্রহর মর্দ্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিয়া ছায়ায় শুকাইয়া লইবে। অনুপান আদার রস। ইহা সেবন করিলে প্লীহা ও গুল্ম প্রভৃতি পীড়ার উপশম হয়।

পাটলি তৈল।

সর্ষপ তৈল চার সের। কাথার্থ ঘণ্টাপারুলছাল আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্ক—ঘণ্টাপারুলছাল একসের। এই তৈল লাগাইলে দগ্ধ স্থানের বেদনা, রক্তাদিস্রাব ও দাহ এবং বিস্ফোটক নষ্ট হয়।

লোকনাথ-রস।

পারা একতোলা, গন্ধক একতোলা, চারিদণ্ড মর্দ্দন করিয়া কজ্জলী করিবে। পরে অভ্র একতোলা, লৌহ দুই তোলা, তাম্র দুই তোলা, কড়িভস্ম চারি তোলা উহার সহিত মিশ্রিত করিয়া পানের রসে এক-প্রহর মাড়িয়া লঘুপাক করিবে। শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে। মাত্রা দুই রতি, অনুপান আদার রস, কিঞ্চিৎ খদিরজলে ফেলিয়া রাখিয়া ঔষধ সেবনান্তে সেই জল পান ব্যবস্থা। ইহাতে যকৃৎ ও প্লীহা রোগ নষ্ট হয়।

ক্ষীর-বটিকা।

হিঙ্গুল দুই তোলা, লবঙ্গ, অহিফেন, বিষ, জায়ফল, ধুতুরা-বীজ প্রত্যেক একতোলা। এই সমুদায় সিদ্ধিরসে মাড়িয়া মুগপ্রমাণ বটিকা করিবে; অনুপান দুগ্ধ, গ্রহণীতে সিদ্ধির কাথ। সেবনে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি পীড়ার শান্তি হয়।

অমৃতাদ্য তৈল।

তিল-তেল চার সের। কল্কার্থ—গুলঞ্চ, নিম-ছাল, গুড়কামাই, কালিয়াকুড়া, কুড়চি-ছাল, পিপুল, বেড়েলা, বেত, দেবদারু, মিলিত একসের। এই তৈল পান করিলে গলগণ্ড রোগের দমন হয়।

গৌরাদ্য ঘৃত ও তৈল।

ঘৃত চারি সের। কাথার্থ—বট, যজ্ঞডুম্বুর, অশ্বত্থ, পাকুড়, বেত ইহাদের ছাল আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্কার্থ—হরিদ্রা, দারু-হরিদ্রা, মঞ্জিষ্ঠা, জটামাংসী, যষ্টিমধু, পুণ্ডরীককাষ্ঠ, বালা, ভদ্র, রক্তচন্দন, মুথা, মালতীপুষ্প, নিম্বপত্র, পটলপত্র বা পিয়ালপাত,

করঞ্জবীজ, কটকী, মেদ, মহামেদ, সমুদায়ে একসের। এই ঘৃত দ্বারা সকল প্রকার ক্ষত শুষ্ক হয়। এই সমস্ত বদ্ধ কাথ দ্বারা যথাবিধি তৈল পাক করিয়া ব্রণে লাগাইলে উহার উপশম হয়। এই তৈলকে গৌরাদ্য তৈল বলে।

হংসপাদ-তৈল।

তৈল চারি সের। গোয়ালীলতা, নিম ও জাম, ইহাদের প্রত্যেকের গাছের রস ষোল সের। কাথার্থ—উহাদের পত্র মিলিত একসের। যথাসাধ্য পাক করিয়া লইবে। ইহা দ্বারা নাড়ী-ব্রণ শুষ্ক হয়।

সৈন্ধবাদ্য তৈল।

কটু তৈল দুই সের। কাথার্থ—সৈন্ধব-চিতামূল, মিলিত আট সের। কল্কার্থ—গোমূত্র চৌষট্টি সের, শেষ আট সের। কল্ক জারিত কুট্টিত লৌহভস্ম অর্দ্ধসের। তৈলাবশেষ থাকিতে নামাইয়া লইবে। কল্ক ছাঁকিয়া ফেলিবে না। এই তৈলে শিমুল তুলা ভিজাইয়া ক্ষতস্থানে বসাইয়া দিবে। ইহাতে কৃমিব্যাপ্ত ভগন্দরও শুষ্ক হইয়া যায়।

পঞ্চানন রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ, অভ্র, প্রত্যেক একতোলা, বঙ্গ আট তোলা, এই সমুদায় একত্র মধুর সহিত একদিন মর্দ্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান শীতল জল। ইহা দ্বারা প্রমেহ, মূত্রাঘাত, অশ্মরী, মূত্রকৃচ্ছ্র নিবারিত হয়।

পানীয়ভক্ত বটিকা।

ত্রিকটু, ত্রিফলা, মুথা, তেউড়ি, চিতামূল প্রত্যেক দুই তোলা, পারদ অর্দ্ধতোলা, লৌহ, অভ্র, বিড়ঙ্গ প্রত্যেক চারি তোলা। এই সমুদায় ত্রিফলার কাথে মাড়িয়া বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহার এক এক বটিকা প্রত্যহ প্রাতে সেবনীয়। অনুপান কাঁজি। ইহাতে শূল ও গ্রহণী প্রভৃতি অনেক রোগের উপশম হয়।

স্বল্পখদির বটিকা ।

খদির সাড়ে বারসের, জল চৌষট্টি সের, শেষ আট সের । এই কাথে জৈত্রী, কর্পূর, সুপারি, বাবলাপত্র, জায়ফল মিলিত দুইসের প্রক্ষিপ্ত করিয়া গুটিকা করিবে । ইহা মুখে ধারণ করিলে দন্ত, ওষ্ঠ, মুখ, জিহ্বা ও তালুর পীড়া নিবারিত হয় ।

নিশাতৈল ।

কটুতৈল একসের, ধুতুরা-পাতার রস চারি সের । কল্কার্থ—হরিদ্রা আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, এই তৈল কর্ণ-নালী রোগে প্রশস্ত ।

বৃহদ্দশমূল-তৈল ।

কটুতৈল চারি সের । কাথার্থ দশমূল প্রত্যেক দশ পল, জল চুরাশি সের, শেষ আট সের । আদার রস চারি সের, নিশিন্দাপত্ররস তিন সের । কল্কার্থ—পিপুল, পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, শুঁঠ, ত্রিকটু, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শ্বেতসর্ষপ, সৈন্ধব, যবক্ষার, তেউড়ী, হরিদ্রা, দারু-হরিদ্রা প্রত্যেক দুই তোলা । পাকের জল আটসের । এই তৈল অভ্যঙ্গ ও নস্যার্থ প্রযোজ্য । ইহাতে শিরোরোগ ও ঊর্দ্ধশ্লেষ্মাগত নানা পীড়ার শান্তি হয় ।

চন্দনাদিচূর্ণ ।

রক্তচন্দন, জটামাংসী, লোধ, বেণামূল, পদ্মকেশর, নাগেশ্বর, বেলশুঁঠ, ভদ্রমুথা, চিনি, বালা, আক্‌নাদি, ইন্দ্রযব, কুড়চিছাল, শুঁঠ, আতইচ, ধাইফুল, রসাঞ্জন, আমের কুসি, জামের আঁটি, মোচরস, নীলোৎপল, বরাহক্রান্তা, ছোট এলাইচ, দাড়িমফলের ছাল, প্রত্যেক চূর্ণ এক-তোলা, একত্র মর্দ্দন করিয়া লইবে । মাত্রা চারি মাষা, অনুপান মধু ও তণ্ডুলোদক । ইহা সেবন করিলে চারি প্রকার প্রদর, রক্তাতিসার, রক্তার্শ ও রক্তপিত্ত রোগ প্রশমিত হয় ।

গর্ভপীযূষবল্লী রস ।

পারদ, গন্ধক, স্বর্ণ, লৌহ, স্বর্ণমক্ষিকা, হরিতাল, বঙ্গ, অভ্র প্রত্যেক সমভাগ ; ব্রাহ্মী, বাসক, ভৃঙ্গরাজ, ক্ষেতপাপড়া, দশমূল ইহাদের রসে

সাতবার ভাবনা দিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে গর্ভিণীর জরাদিরোগ প্রশমিত হয়।

কুমারকল্পদ্রুম ঘৃত।

গব্যঘৃত আট সের। কাথার্থ ছাগমাংস ষাট সের, দশমূল সওয়া ছয় সের। পাকার্থ জল একশত সের। দুগ্ধ আটসের, শতমূলীর রস আটসের। কল্কার্থ কুড়, শঠী, মেদ, মহামেদ, জীরক, ঋষভক, প্রিয়ঙ্গু, ত্রিফলা, দেবদারু, তেজপত্র, এলাইচ, শতমূলী, গাম্ভারী ফল, যষ্টিমধু, ক্ষীরকাকলী, মুথা, পদ্ম, জীবন্তী, রক্তচন্দন, কাঁকলা, অনন্তমূল, শ্বেত-বেড়েলার মূল, শরপুঙ্খ, কুষ্মাণ্ড, মঞ্জিষ্ঠা, চাকুলিয়া, শালপানি, নাগেশ্বর, দেবদারু, রেণুকা, লতাফটকির মূল, চোরকাঁচকি, নিম্ব, বচ, অগুরু, গুড়ত্বক্, লবঙ্গ, কুস্কুম, প্রত্যেক দুই তোলা। তাম্রময় বা মৃন্ময় পাত্রে পাক করিবে। পাকান্তে শীতল হইলে পারদ, অভ্র, গন্ধক, প্রত্যেক দুই তোলা এবং মধু দুইসের মিশ্রিত করিবে। ইহা পান করিলে নানাবিধ স্ত্রীরোগ ও গর্ভদোষ নিবারিত হয় এবং বলবীর্য্যাদিসম্পন্ন সন্তান ভূমিষ্ঠ হয়।

দশমূল-তৈল।

কটুতৈল চারি সের। কাথার্থ দশমূল সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের, নিসিন্দাপত্রের রস ষোল সের। কল্কার্থ দশমূল এক-সের। ইহাতে শিরঃপীড়াদি নিবারণ হয়।

সূতিকারি রস।

পারদ, গন্ধক, অভ্র, তাম্র এই সমস্ত সমভাগে লইয়া থুলকুড়ির রসে মর্দ্দন করিয়া ছায়ায় শুকাইয়া কলায়প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে। অনুপান আদার রস প্রভৃতি। ইহা সেবনে সূতিকারোগ, জ্বর, তৃষ্ণা, অরুচি ও শোথ নষ্ট হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয়।

কুমার-কল্যাণ ঘৃত।

ঘৃত চারি সের। কাথার্থ কণ্টকারি আট সের, জল চৌষট্টি সের, দুগ্ধ ষোল সের। কল্কার্থ দ্রাক্ষা, চিনি, শুঁঠ, জীবন্তী, বেড়েলা বা পিয়াশাল,

শঠী, দুরালভা, বেলশুঁঠা, দাড়িম্বফলের ছাল, তুলসী, শালপানি বা আলকুশী, মুথা, কুড়, ছোট এলাচি, গজপিপুল প্রত্যেক দুই তোলা। ইহা পানে বালকের দেহপুষ্টি, অগ্নি দীপ্তি ও বলবৃদ্ধি হয়। ইহা প্রয়োগে দন্তোদ্‌ভেদজনিত ও অন্যান্য ব্যাধির উপশম হয়।

দন্তরোগাশনিচূর্ণ।

জাতিপত্র, পুনর্ণবা, তিল, পিপুল, ঝাঁটিপত্র, মুথা, বঁচ, শুঁঠ, যমানী, হরীতকী—এই সমুদয়ের সমভাগ চূর্ণ করিয়া মুখে ধারণ করিলে দন্তের রোগ ও দোষ বিদূরিত হয়।

বৃহৎখদিরবটিকা।

খদির সাড়ে দশ সের, গুয়েবাবলার ছাল সাড়ে তিন সের, জল দুই শত ছাপান্ন সের, শেষ চৌষট্টি সের। এই কাথ ছাঁকিয়া পুনর্ব্বার পাকার্থ চড়াইবে। মৃদু অগ্নিতে পাক করিবে। ঘনীভূত হইলে এলাইচ, বেণার মূল, শ্বেতচন্দন, বালা, অনন্তমূল, তমালছাল, মঞ্জিষ্ঠা, মুথা, লৌহ, যষ্টিমধু, বরা, ত্রিফলা, রসাঞ্জন, ধাইফুল, নাগেশ্বর, লবঙ্গ, গিরিমাটি, দারুহরিদ্রা, কটফল, চাকুন্দিয়াবীজ, লোধবনের ঝুরি, দুরালভা, জটামাংসী, হরিদ্রা, রাস্না (অথবা কুন্দুরু), দারুচিনি প্রত্যেক দুই তোলা, কাঁকলা, জায়ফল, জৈত্রী, প্রত্যেক আট তোলা চূর্ণ নিক্ষেপ করিবে। নামাইয়া শীতল হইলে কর্পূর আধতোলা মিশ্রিত করিয়া কলায়প্রমাণ গুটিকা প্রস্তুত করিবে। এই গুটিকা শুষ্ক করিয়া মুখে ধারণ করিলে গলা. ওষ্ঠ, জিহ্বা, দন্ত ও তালুর রোগ নষ্ট হয়। মুখ সুগন্ধ, সুরস ও দন্তসকল দৃঢ় হয়। ইহাতে জিহ্বার জড়তা অপনীত হয়; আহারে রুচিবৃদ্ধি হয়।

পীতকচূর্ণ।

মনঃশাল, যবক্ষার, হরিতাল, সৈন্ধব, দারুহরিদ্রা, গুড়ত্বক্ এই সমুদায়ের চূর্ণ মধুসংযুক্ত ও ঘৃতে মূর্চ্ছিত করিয়া মুখে ধারণ করিলে কণ্ঠরোগ ও মুখরোগ নষ্ট হয়। পীতক অর্থে এস্থলে হরিতাল, ঔষধ বড় তীব্র।

রুদ্রতৈল।

কটুতৈল ষোল সের। জয়পাল, ঘলঘসিয়া, ধুতুরা, সজিনা, সিদ্ধি, হুড়হুড়ে, আকন্দ প্রত্যেকের পত্রের রস ষোল সের। কাথার্থ হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, মঞ্জিষ্ঠা, কট্‌ফল কৃষ্ণজীরা, ত্রিকটু, পিপুলমূল, অনন্তমূল, সোমলতা, বিড়ঙ্গ, রাস্না, দেবদারু, বেড়েলা, নিমছাল, মুথা, রক্তচন্দন, সোঁদালিয়া, কুড়লিয়া, সিজুমূল, মুগামূল, আপাঙ্গমূল, শুষ্ক মূলা, জয়পালমূল, ঘলঘসিয়া, ধুতুরাপত্র, সজিনাপত্র, সিদ্ধি, হুড়হুড়েপত্র, আকন্দপত্র মিলিত এক-সের। ইহা ব্যবহারে শিরোরোগ প্রভৃতি বিবিধ পীড়া এবং পানে শ্বাসকাস রোগ নষ্ট হয়।

ত্রিকণ্টকাদ্য মোদক।

ত্রিকণ্ট বা গোক্ষুরের বীজ, কুলেখাড়ার বীজ, অশ্বগন্ধা, শতমুখী, তালমূলী, আলকুশীবীজ, যষ্টিমধু, গোরক্ষচাকুলে, বেড়েলা, প্রত্যেক চূর্ণ সমভাগ। এই সমুদয় চূর্ণ একত্র করিয়া আটগুণ দুগ্ধে সিদ্ধকরতঃ পরিমিত ঘৃতে ভর্জ্জিত করিয়া দ্বিগুণপরিমিত চিনির সহিত মিশাইয়া মোদক প্রস্তুত করিবে। অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে। ইহা বৃষ্যকর, সেবন করিলে ধ্বজভঙ্গাদি-রোগ প্রশমিত হয়।

স্বল্পচন্দ্রোদয় মকরধ্বজ।

জায়ফল, লবঙ্গ, কর্পূর, মরিচ প্রত্যেক একতোলা, স্বর্ণ দুই মাষা, মৃগনাভি দুই আনা, রসসিন্দূর সওয়া চারি তোলা। এই সমুদয় একত্রে মাড়িয়া চারি রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান মাখন ও মিছরি অথবা পানের রস ও মধু প্রভৃতি। ইহা সেবনে নানাবিধ পীড়ার শান্তি ও বলবীর্য্যের বৃদ্ধি হয়।

বৃহচ্চন্দ্রোদয় মকরধ্বজ।

শোধিত সূক্ষ্ম স্বর্ণপত্র একপল, শোধিত পারদ আট পল, এই উভয় একত্র উত্তমরূপে মাড়িয়া উহার সহিত গন্ধক ষোল পল মিশ্রিত করিয়া কজ্জলী করিবে। পরে রক্তবর্ণ কার্পাসের পুষ্প ও ঘৃতকুমারীর রসে ভাবনা দিয়া মাড়িয়া শুষ্ক করিয়া বোতলের মধ্যে স্থাপন করিয়া বোতলের মুখে একখণ্ড খড়ি চাপা দিয়া, বালুকাপূর্ণ হাঁড়ির মধ্যে ঐ

বোতল উর্দ্ধমুখে বসাইবে; বোতলের গলা পর্য্যন্ত বালুকা থাকিবে। অনন্তর ক্রমাগত তিনদিন জাল দিবে; ইহাতে বোতলের গলদেশে অরুণবর্ণ যে সমস্ত ঔষধাংশ সংলগ্ন হইবে, তাহা বাহির করিয়া লইবে। ইহার একপল, কর্পূরচূর্ণ চারি পল, জায়ফল, ত্রিকটু, লবঙ্গ, মৃগনাভি প্রত্যেক চারি মাষা, এই সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে। ইহার মাত্রা পাঁচ রতি, পানের সহিত সেবনীয়। পথ্য ঘৃত, ঘনীভূত দুগ্ধ, মাংস ও পিষ্টক প্রভৃতি। ইহা সেবনে বিবিধ রোগ নষ্ট হয়। ইহাও বলকর ও বৃষ্য।

মৃতসঞ্জীবনী সুধা।

নূতন গুড় সাড়ে বার সের, বাবলাছাল, কুলছাল ও সুপারি প্রত্যেক দুই সের, লোধ আধসের, আদা একপোয়া, সমুদয়ের অষ্টগুণ জল। প্রথমে গুড় গুলিয়া পরে যথাক্রমে আদা, বাবলাছাল ও কুলছাল উহাতে নিক্ষিপ্ত করিয়া উত্তমরূপে মিশ্রিত করিবে। তৎপরে সুপারি ও লোধ প্রক্ষিপ্ত করিয়া সরা দ্বারা পাত্রের মুখ আচ্ছাদন ও উত্তমরূপে বন্ধন করিয়া কুড়ি দিন তদবস্থায় রাখিবে। অনন্তর মৃন্ময় মোচিকা যন্ত্রে ও ময়ূরক্ষেপি যন্ত্রে মন্দ মন্দ অগ্নিতে উত্তপ্ত করিবে। পরে পাত্রমধ্যে সুপারি, এলবালুক নামক গন্ধদ্রব্য, দেবদারু, লবঙ্গ, পদ্মকাষ্ঠ, বেণামূল, রক্তচন্দন, শুলফা, যমানী, মরিচ, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শঠী, জটামাংসী, গুড়ত্বক্, এলাইচ, জায়ফল, মুথা, গেঁটেলা, শুঁঠ, মেথী, মেষশৃঙ্গী, রক্তচন্দন প্রত্যেক চারি তোলা কুটিয়া প্রক্ষেপ করিবে। পরে যথাবিধি চুয়াইয়া সুরা উদ্ধৃত করিয়া লইবে। ধাতু ও বয়ঃক্রম অনুসারে ব্যবস্থা করিবে। ইহা সেবন করিলে বল, অগ্নি, তেজ প্রভৃতি বর্দ্ধিত হয়। ইহা অতিশয় রণোৎসাহপ্রদ। এই সুধা বিবেচনা করিয়া বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায়।

বৃহৎহরিদ্রাখণ্ড বটিকা।

হরিদ্রাচূর্ণ আধ সের, তেউড়িচূর্ণ চারি পল, হরীতকীচূর্ণ চারি পল, চিনি আড়াই সের। দারুহরিদ্রা, মুথা, যমানী, বনযমানী, চিতা, কণ্টকারী, কৃষ্ণজীরা, পিপুল, শুণ্ঠী, গুড়ত্বক্, এলাইচ, তেজপত্র, বিড়ঙ্গ, গুলঞ্চ, বাসকমূলের ছাল, কুড়, হরীতকী, বহেড়া, চৈ, ধনে, লৌহ, অভ্র প্রত্যেক

একতোলা দিয়া একত্রে মৃদু অগ্নিতে পাক করিবে। মাত্রা একতোলা। উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য। ইহাতে পিত্তপ্রকোপকর বহু রোগের শান্তি হয়।

দশমূলী তৈল।

তিলতৈল চারি সের। ক্বাথার্থ মিলিত দশমূল তৈল সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কল্ক দশমূল একসের। দশমূলী-তৈল বধিরতার উৎকৃষ্ট ঔষধ।

গর্ভবিনোদ রস।

ত্রিকটু সাত তোলা, হিঙ্গুল আট তোলা, জৈত্রী, লবঙ্গ প্রত্যেক ছয় তোলা, স্বর্ণমাক্ষিক চারি তোলা, এই সমুদয় জলে মর্দ্দন করিয়া চণক-প্রমাণ বটিকা করিবে। গর্ভিণীর জ্বরাদি রোগে প্রযোজ্য।

ভৃঙ্গরাজ তৈল।

তিলতৈল চারি পল। ভৃঙ্গরাজরস চারি সের। কল্ক—যষ্টিমধু এক-পল, এই তৈলে চক্ষুর দৃষ্টি প্রসন্ন হয়।

গর্ভচিন্তামণি রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ প্রত্যেক দুই তোলা, অভ্র চারি তোলা, কর্পূর, বঙ্গ, তাম্র, জায়ফল, জৈত্রী গোক্ষুরবীজ, শতমূলী, বেড়েলা, শ্বেত-বেড়েলা প্রত্যেক একতোলা। জলে মর্দ্দন করিয়া, দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। গর্ভবতী স্ত্রীর জ্বর, দাহ এবং প্রদর প্রভৃতি পীড়ার উপশম হয়।

বজ্রকাঞ্জিক।

কাঁজি একসের। ক্বাথার্থ, পিপুলমূল, পিপুল, চৈ, শুঁঠ, যমানী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, বিটলবণ, সচল লবণ, মিলিত একপল। পাকার্থ জল চারি সের, শেষ একসের। কাঁজি (একসের)। মাত্রা একপল, কল্কসহিত পেয়। ইহা পান করিলে শূল, আম ও কফ নষ্ট হয়, বলবীর্য্য, অগ্নি ও স্তনের দুগ্ধ বাড়ে।

অশ্বগন্ধা ঘৃত।

ঘৃত চারি সের, দুগ্ধ চল্লিশ সের। কল্ক—অশ্বগন্ধা একসের। এই ঘৃতপানে বালকের দেহপুষ্টি ও বলবৃদ্ধি হয়।

বালব্যাধের ঘৃত।

ঘৃত চারিসের, আমরুলের রস ও ছাগদুগ্ধ চারিসের, কল্কার্থ কতবেল, ত্রিকটু, সৈন্ধব, বরাহক্রান্তা, উৎপল, বালা, বেলশুঁঠ, ধাইমূল, মোচরস মিলিত একসের। এই ঘৃতপানে বালকের অতিসার-গ্রহণী-রোগ প্রশমিত হয়।

গন্ধামৃত রস।

পারদভস্ম একভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, অভাবে হিঙ্গুলোত্থ রস বা পারদ একভাগ ও গন্ধক দুই ভাগ, একত্র ঘৃতকুমারীর রসে মর্দ্দনকরতঃ কৌটার মধ্যে রাখিয়া লঘুপুটে পাক করিবে। ঘৃত ও মধুর সহিত সেবনীয়। ঔষধ সেবনান্তে সমূল ভৃঙ্গরাজচূর্ণ একভাগ, ত্রিফলাচূর্ণ এক-ভাগ ও চিনি দুইভাগ, এই সমুদয় একত্র মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে জ্বর নিবারিত হয়।

হরশশাঙ্ক।

শিমুলমূলের ছালচূর্ণ ও শোধিত গন্ধকচূর্ণ একত্রিত করিয়া শিমুলমূলের রসে সাতবার ভাবনা দিয়া উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে। ইহা দুই মাষা মাত্রায় ঘৃত ও মধুর সহিত সেবনীয়, ঔষধ সেবনান্তে দুগ্ধ একপল পেয়। ইহা সেবন করিলে বলিপলিতাদি দূরীকৃত ও বলবীর্য্য বর্দ্ধিত হয়।

গ্রহণীলবঙ্গাদিচূর্ণ।

লবঙ্গ, মঞ্জিষ্ঠা, সোহাগার খৈ, মুথা, ধাইফুল, বেলশুঁঠ, ধনিয়া, জায়ফল, শ্বেতধুনা, শুলফা, দাড়িম্বফলের ছাল, জীরা, সৈন্ধব, মোচরস, সুন্দিমূল, রসাঞ্জন, অভ্র, বঙ্গ, বরা, রক্তচন্দন, শুঁঠ, আতইচ, কাঁকড়াশৃঙ্গী, খদির, বালা প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ একত্র মিশ্রিত করিবে। অনুপান ছাগদুগ্ধ। গর্ভাবস্থায় সঞ্জাত গ্রহণী, অতিসার ও আমরক্ত প্রভৃতি পীড়া হইলে প্রযোজ্য

বৃহৎক্ষুধাবতী গুটিকা।

অভ্র দুই পল, লৌহ একপল, মণ্ডুর চারিতোলা, এই সমুদয় একত্র করিয়া থানকুনি, শ্বেতহুড়হুড়ে, তালমূলী, ইহাদের আট পল রসে

প্রথম স্থালীপাক করিবে। ভীমরাজ, কেসুরিয়া ও কাঁটামটের রসে দ্বিতীয় স্থালীপাক এবং ত্রিফলা ও মুথার রসে তৃতীয় স্থালীপাক। পরে ঐ সকল দ্রব্য নাড়িয়া উত্তমরূপে কজ্জলী করিয়া লইবে। অনন্তর পূর্ব্বোক্ত অভ্রাদিচূর্ণ এই কজ্জলী এবং চৈ, চই, যমানী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শুলফা, ত্রিকটু, বিড়ঙ্গ, মুথা, পিপুলমূল, আপাঙ্গমূল, তেউড়িমূল, ভৃঙ্গরাজ, মান, বনওল, ঘেঁটকুল, থানকুনির মূল, কেসুরিয়া, কলিয়াকড়া, কাঁকড়াশৃঙ্গী প্রত্যেক চারিতোলা, ত্রিফলা দেড় পল। এই সমুদয় লৌহপাত্রে আদার রসে তিনবার ভাবনা দিয়া কুলআঁটির ন্যায় বটিকা প্রস্তুত করিবে। অনুপান কাঁজি। প্রাতে ও ভোজনের পূর্ব্বে তিন বটিকা সেবনীয়। ইহাতে অম্লপিত্ত ও পরিণামশূল প্রভৃতি উপশমিত হয়।

লবঙ্গাদিচূর্ণ।

লবঙ্গ, দন্তিমূল, তেউড়িমূল, যমানী, শুঁঠ, বচ, ধনে, চিতামূল, ত্রিফলা, পিপুল, কটকী দ্রাক্ষা, চৈ, গোক্ষুর, যবক্ষার, এলাইচ, বনযমানী, ইন্দ্রযব এই সমুদয় সমভাগে চূর্ণ করিয়া দুইতোলা পরিমাণে উষ্ণ জলের সহিত সেবন করিলে গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

পিপ্পলী ঘৃত।

গব্যঘৃত একসের। কল্কার্থ পিপুল অর্দ্ধপোয়া, গুড় অর্দ্ধপোয়া। দুগ্ধ চারিসের। এই ঘৃতপান করিলে পরিণামশূল ও অম্লপিত্ত রোগ নিবারিত হয়।

কোলাদিমণ্ডুর।

শুদ্ধ মণ্ডুর আড়াই পল, চৈ, পিপুলমূল, শুঁঠ, পিপুল, যবক্ষার প্রত্যেক চারিতোলা, গোমূত্র কুড়ি পল। মণ্ডুর ও গোমূত্র পাক করিয়া আসন্নপাকে চূর্ণসকল প্রক্ষেপ দিবে। এই ঔষধ ভোজনের পূর্ব্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয়। ইহাতে পরিণাম ও অন্যান্য শূল নষ্ট হয়।

ধাত্রীলৌহ।

আমলকীচূর্ণ আধ পল, লৌহচূর্ণ চার পল, বস্ত্রপূত যষ্টিমধুচূর্ণ দুই পল। এই সমুদয় একত্র করিয়া গুলঞ্চের কাথে ভাবনা দিবে। ভাবনার্থ

গুলঞ্চ চৌদ্দ পল, পাকের জল একশো বারো পল, শেষ চৌদ্দ পল। এই কাথে সাত দিন ভাবনা দিবে। পরে প্রখর রৌদ্রে শুষ্ক ও পুনর্ব্বার পেষণ করিয়া নূতন মৃৎপাত্রে রাখিবে। ঘৃত ও মধুর সহিত আহারের পূর্ব্বে, মধ্যে ও অন্তে তিন মাষা মাত্রায় সেবনীয়। ইহাতে অতিকৃচ্ছ্র শূলরোগ নষ্ট হয়।

কটুকাদ্যলৌহ।

কটুকা, ত্রিকটু, দন্তিমূল, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, দেবদারু, তেউড়ী, গজপিপুল, প্রত্যেক সমভাগ; সর্ব্বদ্বিগুণ লৌহ। দুগ্ধের সহিত সেবনীয়। ইহাতে শোথ শুষ্ক হয়।

পঞ্চকোলঘৃত।

ঘৃত পাঁচ পল। কল্কার্থ পিপুল পাঁচ তোলা, দাড়িমবীজ দুই পল, ধন্যা পাঁচ তোলা, শুঁঠ দুই তোলা। দুগ্ধ কুড়ি পল। এই সমুদয় সত্ত্ব পাক করিয়া লইবে। ইহা সেবন করিলে বাত, গুল্ম, অর্শ প্রভৃতি রোগ নিবারিত হয়।

বিন্দুঘৃত।

ঘৃত চার সের। কল্কার্থ আকন্দর আঠা দুই পল, নিজের আঠা ছয় পল, হরীতকী, কমলাগুড়ী, শ্যামালতা, সোঁদালফলের মজ্জা, শ্বেত অপরাজিতার মূল, নীলবৃক্ষ, তেউড়ি, দন্তিমূল, চোরকাঁচকী চিতামূল, প্রত্যেক একপল; পাকার্থ জল ষোল সের। এই ঘৃতের যত বিন্দু সেবন করাইবে, ততবার বিরেচন হইবে। ইহাতে সকল প্রকার উদরী ও অন্যান্য অনেক দুঃসাধ্য রোগ নষ্ট হয়।

শোথারি লৌহ।

ত্রিকটু, যবক্ষার প্রত্যেক একতোলা; লৌহ চারি তোলা; একত্রে মর্দ্দন করিয়া লইবে। ত্রিফলার রসের সহিত সেবনীয়। ইহাতে শীঘ্র শোথ নষ্ট হয়।

দুগ্ধবটী।

বিষ বা গন্ধরস বার রতি, আফিঙ্গ বার রতি, লৌহ পাঁচ রতি, অভ্র ষাট রতি, এই সমুদয় দ্রব্য একত্র দুগ্ধের সহিত মর্দ্দন করিয়া,

দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান দুগ্ধ; পথ্য কেবল দুগ্ধ ও অন্ন। যাবৎ আরোগ্য না হয়, তাবৎ লবণ ও জল বর্জ্জনীয়। ইহাতে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শোথভস্ম লৌহ।

ত্রিকটু, ত্রিফলা, দ্রাক্ষা, কুড়, বালা, শঠী, লৌহ, বচ, লবঙ্গ, কাঁকড়াশৃঙ্গী, গুড়ত্বক্, শুলফা, বহেড়া, বিড়ঙ্গ, ধাইফুল প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ সর্ব্বসমান মথিত তণ্ডুল। এই সমুদয় দ্রব্য কুড়চির ছালের রসে মর্দ্দন করিয়া জামপত্রে বেষ্টন ও পঙ্কলেপ প্রদানপূর্ব্বক যথাবিধি গজপুটে পাক করিবে। শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে। মাত্রা দুই তোলা। সেবন করিলে শোথাদি বিবিধ রোগ নষ্ট হয়।

কল্পলতাবটী।

বিষ, হিঙ্গুল, ধুতুরাবীজ প্রত্যেক বার রতি, আফিঙ্গ ছত্রিশ রতি, এই সমুদয় দুগ্ধের সহিত মর্দ্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান দুগ্ধ। পথ্য দুগ্ধ ও অন্ন, লবণ ও জল বর্জ্জনীয়। গ্রহণীযুক্ত শোথে প্রযোজ্য।

পঞ্চামৃত রস।

পারা একতোলা, গন্ধক একতোলা, সোহাগার খই তিন তোলা, বিষ তিন তোলা, মরিচ তিন তোলা; এই সমুদয় একত্র জলে মর্দ্দন করিয়া একরতি-প্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান আদার রস। ইহাতে শোথ প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

ক্ষেত্রপাল রস।

হিঙ্গুল, বিষ, তাম্র, লৌহ, হরিতাল, সোহাগা, জীরা, আফিঙ্গ প্রত্যেক সমভাগে মর্দ্দন করিয়া অর্দ্ধযবপরিমিত বটিকা করিবে। পথ্যাদি পূর্ব্ববৎ। ইহাতে শোথাদি ও নাসারোগ নষ্ট হয়।

চিটিকাদি লৌহ।

চিত্রক বা চিতার মূল, শুঁঠ, বাসকফুল, গুলঞ্চ, শালপানি, তালজটাভস্ম, আপাঙ্গমূলভস্ম, পুরাতন মান, প্রত্যেক ছয় তোলা; লৌহ, অভ্র,

পিপুল, তাম্র, যবক্ষার পঞ্চলবণ প্রত্যেক দুইতোলা ; গোমূত্র ষোল সের। মৃদু অগ্নিতে পাক করিবে। শীতল হইলে মধু দুই পল মিশ্রিত করিয়া লইবে। এই চিত্রকাদি লৌহ সেবন করিলে প্লীহা ও যকৃৎ প্রভৃতি সর্ব্বরোগ নষ্ট হয়।

তুম্বীতৈল।

কটুতৈল চারি সের। তিতলাউয়ের রস ষোল সের। কল্কার্থ বিড়ঙ্গ, যবক্ষার, সৈন্ধব, রাস্না, চিতামূল, ত্রিকটু, দেবদারু মিলিত একসের। ইহার নস্যে গলগণ্ড নিবারণ হয়।

লক্ষণা লৌহ।

লক্ষণামূল, হস্তিকর্ণপলাশমূল, ত্রিকটু, ত্রিফলা, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, অশ্বগন্ধামূল প্রত্যেক দুই তোলা ; লৌহ বাইশ তোলা। এই সমুদয় একত্র করিয়া মর্দ্দন করিবে। ঘৃত ও মধুর সহিত সেব্য। ঔষধ সেবনান্তে চিনির সহিত কিঞ্চিৎ দুগ্ধপান করা কর্ত্তব্য। ইহা সেবন করিলে কন্যাপ্রসব নিবৃত্তি হয় ও পুত্র উৎপন্ন হয়। ইহা বিশেষ বলকারক।

ইচ্ছাভেদী রস।

পারদ এক ভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, মরিচ তিন ভাগ, লোহা চার ভাগ, শুঁঠ পাঁচ ভাগ, হরীতকী ছয় ভাগ, জায়ফল সাত ভাগ। সমষ্টিতুল্য চিনি। একত্র মর্দ্দন করিয়া দুই-তিন রতিপ্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে।

সোমঘৃত।

গব্যঘৃত চারি সের, কাথার্থ শ্বেতসর্ষপ, বচ, চোরকাঁচকি, পুনর্ণবা, ক্ষীর-কাকলী, কুড়, যষ্টিমধু, কটকী, দ্রাক্ষা, গাম্ভীরফল, পরুষফল, শ্যামালতা, অনন্তমূল, হরিদ্রা, আকনাদি, গুড়ত্বক্, দেবদারু, সচল লবণ, মঞ্জিষ্ঠা, ত্রিফলা, প্রিয়ঙ্গু, বাসকপুষ্প, গিরিমাটি মিলিত একসের। গর্ভ-সঞ্চারে দ্বিতীয় মাস হইতে আরম্ভ করিয়া ছয় মাস পর্য্যন্ত সেব্য। ইহা সেবনে গর্ভের সমস্ত দোষ নিরাকৃত এবং সুন্দর পুত্র ভূমিষ্ঠ হয়।

মহাদশমূল তৈল।

কটুতৈল ষোল সের। কাথার্থ দশমূল সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের, গোঁড়ালেবুর রস একসের, আদার রস ষোল সের,

ধুতুরার রস ষোল সের। কল্কার্থ পিপুল, গুলঞ্চ, দারুহরিদ্রা, শুল্ফা, পুনর্ণবা, সজিনার ছাল, কটকী, করঞ্জবীজ, কৃষ্ণজীরা, শ্বেতসর্ষপ, বচ, শুঁঠ, চিতামূল, শঠী, দেবদারু, বেড়েলা, রাস্না, হুড়হুড়ে, কটফল, নিসিন্দাপত্র, চৈ, গিরিমাটি, পিপুলমূল, শুষ্ক মূলা, যমানী, জীরা, কুড়, বনযমানী, বিষ্কড়কমূল প্রত্যেক এক পল। এই তৈল ব্যবহারে কাশ ও শিরোভাগে প্রভৃতি পীড়ার উপশম হয়। ইহা প্রত্যক্ষ ফলপ্রদ।

পূর্ণচন্দ্র।

রসসিন্দুর, অভ্র, লৌহ, শিলাজতু, বিড়ঙ্গ, স্বর্ণমাক্ষিক, প্রত্যেক সমভাগ। মধু ও ঘৃত-সংযোগে বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহা বিশেষ পুষ্টিকর।

কামদীপক।

শ্বেত পুনর্ণবার মূল দুই পল শিমুলমূলের রসে তিনবার ভাবনা দিয়া তাহার সহিত মোচরস দুই পল ও গন্ধক চার পল মিশ্রিত করিয়া সমুদয় উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে। ঘৃত, মধুর সহিত চার মাষা মাত্রায় সেব্য; পশ্চাৎ কিঞ্চিৎ দুগ্ধ পেয়।

পঞ্চশর।

পারদ ও গন্ধক শিমুলমূলের রসে পৃথক্ পৃথক্ একুশ বার ভাবনা দিয়া কজ্জলী করিয়া বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে। মাত্রা দুই রতি, পানের সহিত সেব্য। পথ্য—মাংস, মদ্য ও মহিষদুগ্ধ প্রভৃতি। ইহা সেবন করিলে অতিশয় বীর্য্যবৃদ্ধি হয়।

ক্ষীরমণ্ডুর।

মণ্ডুর একসের, পাকার্থ গোমূত্র আট সের, দুগ্ধ চার সের। একত্র করিয়া লইবে। ইহাতে পরিণামশূল নষ্ট হয়।

নারাচরস।

পারা, সোহাগা, মরিচ, প্রত্যেক এক তোলা; গন্ধক, পিপুল, শুঁঠ প্রত্যেক দুই তোলা; নিস্তুষ জয়পাল নয় তোলা। এই সমুদয় জলে মর্দ্দন করিয়া দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে। অনুপান তণ্ডুলোদক। ইহাতে গুল্ম ও প্লীহারোগ নষ্ট হয়।

শঙ্খামৃতলৌহ।

যষ্টিমধু, ত্রিফলা প্রত্যেক এক এক ভাগ, লৌহচূর্ণ চারি ভাগ। এই সমুদয় উপযুক্ত পরিমাণে ঘৃত ও মধুর সহিত মর্দ্দন করিয়া লইবে। অনুপান গব্যঘৃত। ইহাতে শূল ও অম্লপিত্তাদি রোগ নষ্ট হয়।

বীজপূরাদ্য ঘৃত (বীজপূর টাবা নেবু)।

ঘৃত চারি সের। কাথার্থ টাবা নেবুর মূল, এরণ্ডমূল, রাস্না, গোক্ষুর, বেড়েলা, ইহাদের প্রত্যেক পাঁচ পল, নিস্তুষ যব দুই সের, জল চৌষট্টি সের। কল্কার্থ ধনিয়া, হরীতকী, ত্রিকটু, হিঙ্গু, সচল, বিট, সৈন্ধব, যবক্ষার, শ্বেতধুনা, অম্লবেতস, কুড়, দাড়িম, মহামেদ, জীরা, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক চারি তোলা। দধির মাত আট সের। মৃদু অগ্নিতে পাক করিবে। এই ঘৃত পান করিলে নানাবিধ শূল নষ্ট হয়।

তারামণ্ডুর গুড়।

শুদ্ধ মণ্ডুর নয় পল, গোমূল আঠার পল, গুড় নয় পল। প্রক্ষেপার্থ বিড়ঙ্গ, চিতামূল, চৈ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, প্রত্যেক এক পল। মৃদু অগ্নিতে অল্পে অল্পে পাক করিয়া পিণ্ডীভূত হইলে স্নিগ্ধ ভাণ্ডে রাখিবে। মাত্রা এক তোলা। ভোজনের পূর্ব্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয়। ইহাতে পিত্তশূল প্রভৃতি নানাবিধ রোগ উপশমিত হয়।

স্বর্ণসিন্দূর।

পারা আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, স্বর্ণ দুই তোলা। এই সমুদয় বটাঙ্কুরের রসে একপ্রহর মাড়িয়া মকরধ্বজ প্রস্তুত করিবার নিয়মানুসারে বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে। অনুপানবিশেষের সহিত বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায়। ইহা সেবন করিলে বল, বীর্য্য, অগ্নি ও মেধা প্রভৃতি বর্দ্ধিত হয়।

শর্করালৌহ।

শতমূলীর রস চারি সের, গোমূত্র চারি সের, ছাগদুগ্ধ চারি সের, আমলকীর রস চারি সের, মণ্ডুর আট পল, চিনি ষোল পল, ঘৃত

চার পল। এই সমুদয় একত্রে পাক করিবে। পাক সম্পন্ন, ঘনীভূত ও শীতল হইলে বিড়ঙ্গ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, যমানী, গজপিপ্পলী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, মুথা, লৌহ, অভ্র, প্রত্যেক চূর্ণ চারি তোলা নিক্ষেপ করিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে। এই ঔষধ আহারের পূর্ব্বে, অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া সেবন করা উচিত। ইহা সকল প্রকার শূলের, বিশেষতঃ পিত্তশূলের উৎকৃষ্ট ঔষধ। ইহাতে অন্যান্য রোগও উপশমিত হয়।

গর্ভবিলাস রস।

পারা, গন্ধক ও তুঁতিয়া প্রত্যেক সমভাগ, গোঁড়ানেবুর রসে মর্দ্দন করিয়া, ত্রিকটুর কাথে তিনবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। ইহা গর্ভিণীর জরাদি রোগে প্রযোজ্য। এই ঔষধ যদি তুঁতিয়ার পরিবর্ত্তে স্বর্ণ দিয়া প্রস্তুত করা যায়, তাহা হইলেই গর্ভচিন্তামণি কহে।

জীরকাদ্য মোদক।

জীরা আট পল, শুঁঠ তিন পল, ধনিয়া তিন পল, সুলফা, যমানী, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক এক পল, দুগ্ধ আট সের, চিনি বাট সের, ঘৃত আট পল। প্রক্ষেপার্থ ত্রিকটু, গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, চৈ, চিতামূল, মুথা, লবঙ্গ প্রত্যেক এক পল। ইহাতে সূতিকা ও গ্রহণী রোগ উপশম হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয়।

ফলকল্যাণ-ঘৃত।

গব্যঘৃত চার সের, শতমূলের রস আট সের, দুগ্ধ আট সের। কল্কার্থ মঞ্জিষ্ঠা, যষ্টিমধু, কুড়, ত্রিফলা, চিনি, বেড়েলামূল, মেদ, ক্ষীরকাকলী, অশ্বগন্ধামূল, বনযমানী, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, হিঙ্গু, কণ্টক, রক্তোৎপল, কুমুদ, দ্রাক্ষা, কাকলা, শ্বেতচন্দন, রক্তচন্দন, লক্ষ্মণামূল (অভাবে শ্বেতকণ্টকারির মূল), প্রত্যেক দুই তোলা। এই ঘৃত পান করিলে পুরুষের বল-বীর্য্যাদি বৃদ্ধি হয়, স্ত্রীলোকের গর্ভদোষ নিরাকৃত হয়, আয়ুশালী বলবান্ ও রূপবান পুত্র ভূমিষ্ঠ হয়।

সূতিকাদশমূল।

শালপানি, চাকুলে, বৃহতী, কণ্টকারি, গোক্ষুর, নীলঝিণ্টি, গন্ধভাদুলের মূল, শুঁঠ, শুলঞ্চ, মুথা মিলিত দুই তোলা, জল আধ সের, শেষ দেড় পোয়া। এই কাথ পানে সূতিকা-সম্বন্ধীয় দাহ-সংযুক্ত জ্বর প্রশমিত হয়।

দাদের মহৌষধ।

সমপরিমাণ সোহাগার খৈ, ফট্‌কিরির খৈ, আমলাসার গন্ধক লইয়া গুঁড়া করিবে। পরে তাহাতে অল্পমাত্রায় মিছরির গুঁড়া মিশ্রিত করিয়া কোন স্যাঁৎসেতে স্থানে দশ-বার ঘণ্টা রাখিয়া দিবে; পরে দাদ্ বেশ করিয়া চুলকাইয়া (উক্ত ঔষধ অঙ্গুলির দ্বারা ঘুঁটিলে মলমের স্থায় হইবে) ঐ মলম লইয়া দাদে একবার লাগাইয়া দিলে, একেবারে আরোগ্য হইয়া যাইবে। ইহাতে জ্বালা-যন্ত্রণা কিছুই নাই। কাল-কাসুন্দের পাতার রস এবং শ্বেতচন্দন সমপরিমাণ উত্তমরূপে বাটিয়া লাগাইয়া দিবে। ঔষধ লাগাইবার পূর্ব্বে ঘুঁটের ছাই দ্বারা দদ্রুস্থান চুলকাইয়া দিবে।

প্লীহার অমোঘ ঔষধ।

পাকা কলার ভিতর করিয়া প্রথম দিবস একটা, দ্বিতীয় দিবস দুইটা, তৃতীয় দিবস তিনটা জোনাকি-পোকা খাইলে, সাত দিবসে প্লীহা আরোগ্য হয়। যদি তিন দিবস ঐরূপ ব্যবহার করিয়াও পুনরায় জ্বর আইসে, তাহা হইলে তিন দিবস বাদ দিয়া পুনরায় তিন দিবস উক্ত প্রকার ঔষধ খাওয়াইবে। একপোয়া দশবাইচণ্ডীর গেঁড়, গোলমরিচ এক তোলা, কিস্‌মিস্ এক তোলা, মিছরি এক তোলা, মুলতানী হিং সিকি তোলা, একত্র জল দিয়া বাটিয়া মটরের স্থায় বড়ি প্রস্তুত করিবে। দিবসে দুইবার দুইটি করিয়া বড়ি জল দিয়া খাইলে বহু দিবসের প্লীহা আরোগ্য হইবে। খাওয়ার পর মলত্যাগ হয়, কিন্তু তাহাতে কোন ভয়ের কারণ নাই। যত অধিক দাস্ত হইবে, তত শীঘ্র রোগ সারিবে।

আমাশয়ের ঔষধ।

ডুমুরের ছাল থেঁতো করিয়া ভিজাইবে, পরে মিছরির সরবতের সহিত পান করিবে। দুই প্রকার—জামপাতার রস ছাগীদুগ্ধের

সহিত পান করিলে শীঘ্র আরোগ্য হয়। তিন প্রকার।—শাঙ্কি-শাকের দুই-চারিটা শিকড়, একমুঠা কাঁচা চিড়ার সহিত ভক্ষণ করিবে; একবার খাইলে আরোগ্য হইবে। যদি না হয়, তাহা হইলে পরদিবসে আর একবার খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। ইহাতে শাক ও অম্লভক্ষণ নিষিদ্ধ। দু'-তিন দিবস কেবল সুমৎস্যের যুস ও অন্ন আহার করিবে। চতুর্থ প্রকার।—কিঞ্চিৎ চূণের জলের সহিত কিছু হলুদ মিশাইয়া রাত্রিকালে শয়নের পূর্ব্বে সেবন করিলে আমাশয় নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। পঞ্চম প্রকার।—শিশুদিগের আমাশয় হইলে ছাগদুগ্ধের সহিত ডালিমফল সিদ্ধ করিয়া সেবন করাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয়। ষষ্ঠ প্রকার।—ধুনা (শ্বেতবর্ণ) ও আমের আঁটির মধ্যের শাঁস চূর্ণ করিয়া চিনির সহিত মিশাইয়া খাইলে আরোগ্য হয়।

রক্ত বন্ধ করিবার উপায়।

প্রথম—অপরাজিতা ফুলের পাতা চিবাইয়া ক্ষতস্থানে দিয়া তাহার উপর নেকড়া জড়াইয়া বাঁধিয়া দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। দ্বিতীয়—অপামার্গ বা আপাঙ্গের পাতা হাতে রগড়াইয়া যে স্থানে কাটিয়া রক্তপাত হইতেছে, তথায় দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। তৃতীয়—আদা গাছের পাতা ও চূণ একত্রে হাতে রগড়াইয়া যখন তাহা হইতে ফেনা নির্গত হইবে, তখন সেই ফেনা লইয়া ক্ষতস্থানে দিবে। ইহাতে জ্বালা নিবারণ হইবে ও ক্ষতস্থান যোড়া লাগিয়া যাইবে। সর্ব্বজনপরিচিত হাড়ভাঙ্গা, রাংচিতা, গঙ্গাজল, হিমসাগর প্রভৃতি উদ্ভিজ্জের রস কাটা-যোড়ার সাহায্য করে।

সর্দ্দির মুষ্টিযোগ।

ঘোষাগোটা নামক গাছের একটি ফল জলে ভিজাইয়া সেই জল দুই ফোঁটা নাকে ঢালিয়া দিলে একদিবসে সর্দ্দি আরোগ্য হয়। বাজারের বেদেরা অনেকে গাছ চেনে।

পাঁকুইয়ের ঔষধ।

লাল ম্যাজেন্টার রং গুলিয়া পায়ের পাঁকুই ঘায়ের মধ্যে দিলে এক দিবসে আরোগ্য হয়। মেদিপাতাও মন্দ নহে। খদিরের সহিত মেদিপাতা বাটিয়া গরম গরম দিতে হয়। মোম নারিকেল তৈলে ফেটাইয়া তাহাতে সোহাগা মিশাইয়া দিলেও ভাল হয়।

বুকে ও পার্শ্বে বেদনার ঔষধ।

পান গরম করিয়া বেদনাস্থানে দিলে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হয়। দুষ্ট পার্শ্ববেদনা উপশমিত হয় না।

পাঁচড়ার ঔষধ।

কিছু সরিষার তৈল একটি বাটিতে করিয়া গরম করিবে। যখন ফুটিতে থাকিবে তখন তাহাতে কিঞ্চিৎ রশুন থেঁতো করিয়া ফেলিয়া দিবে। ইহাতে শীঘ্র আরোগ্য হয়। ছোটচাঁদড় নামক গাছের শিকড় সরিষার তৈলের সহিত উষ্ণ করিয়া পাঁচড়ায় দিলে দুই দিনে পাঁচড়া আরাম হয়।

রাতকানার মুষ্টিযোগ।

পান মর্দ্দন করিয়া একখানা নেকড়ার দ্বারা রসটুকু বাহির করিয়া লইয়া রাত্র্যন্ধের চক্ষুতে দিলে আরোগ্য হয়।

একশিরার ঔষধ।

বোয়াচর নামক গাছের একগোছা পাতার আঁশ তুলিয়া কোমরে বাঁধিয়া রাখিবে। ইহাতে দুই দিবসে আরোগ্য হইবে।

রক্তামাশয়ের ঔষধ।

ডালিমের শিকড়, জামপাতার রস, ছাগী-দুগ্ধ একত্র বাটিয়া খাইলে বহু দিবসের পীড়া দুই দিবসে আরোগ্য হয়।

আমরক্তের ঔষধ।

আসসেওড়ার শিকড়ের ছাল দুই-তিন কুঁচ পরিমাণ দুইটি গোলমরিচের সহিত বাটিয়া তিনটি বড়ি তৈয়ারী করিবে। ইহার একটি

প্রাতে, একটি মধ্যাহ্নে ও একটি সায়াহ্নে খাইবে। পথ্য পুরাতন চাউলের অন্ন ও সু-মৎস্যের যুষ। পাকা কতবেলের পানা মিছরির সহিত প্রত্যহ দুই-তিনবার সেবন করিলে পুরাতন রক্তাতিসার আরাম হয়। দুই-তিনটা হরিদ্রা পাতার রস সমভাগ জোয়ড়ার চূণের জলের সহিত একবার কিংবা দুইবার খাইবামাত্র শতবারের আমরক্ত একেবারে সারিয়া যায়। কুকসিমের পাতা (অপর নাম বনমূলা) সিদ্ধ করিয়া তাহার কাথ সেবন করিলে আমরক্তের রক্ত বন্ধ হয়। ইহা ব্যবহারে ওলাওঠার রোগীও আরাম হয়। পঞ্চাশটা আন্দাজ কচি পেয়ারা পাতার রস ও তৎ-পরিমাণে দুগ্ধ ও খুনখারাপি একত্র তিন দিবস খাইলে ইহা আরোগ্য হয়। চাঁপাকলার শিকড় দুই কুঁচ পরিমাণ বাটিয়া খাইলে দুই-তিন দিবসে ইহা আরোগ্য হয়। কিন্তু বিশল্যকরণী বা আয়াপানের পাতার রস অমোঘ।

মাকড়সায় ঘা চাটিলে তাহার ঔষধ।

তুলাটেপারির পাতা, হুঁকার জল ও আদা একত্র বাটিয়া একটু গরম করিয়া ঘায়ে দিলে বেশ ফল পাওয়া যায়। ইহা বিষাক্ত ঘা মাত্রেই উপকারী।

বাতশ্লেষ্মা বেদনার ঔষধ।

মোচরস (শিমূলের আঠা) ও মন্দারির শিকড়, হুঁকার জল দিয়া বাটিয়া গরম করিয়া যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তথায় লাগাইবে। দুই-তিন দিবস দিতে হয়। সজিনা-পত্র ও ইক্ষুচিনি একত্রে বাটিয়া তাহার রস বাহির করিবে এবং যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তাহার প্রলেপ দিবে। ইহাতে অতি সত্বর বেদনা আরোগ্য হয়।

নেবা বা পাণ্ডুরোগের ঔষধ।

রঞ্জন-ফুলের শিকড় জলে হাত ডুবাইয়া হাতে ঘষিলে নেবা যায় ও রোগ আরাম হইবে।

চক্ষু-উঠার ঔষধ।

কচি আম্রের পাতার নির্য্যাস দুই-তিন ফোঁটা চক্ষে দিলে একদিবসে আরোগ্য হয়। কচি আমপাতা গাছ হইতে লইয়াই মুটমুট করিয়া তাহার বোঁটা ভাঙ্গিলে যে নির্য্যাস বাহির হয়, তাহাই চক্ষুতে দিতে হয়।

বিকারের ঔষধ।

দুলালফুলের পাতার রস রোগীকে পান করাইলে ও চক্ষুতে তাহার ফুট দিলে বিকার ভাল হয়।

চক্ষুতে আঞ্জনী হইলে অমোঘ ঔষধ।

আকন্দের আঠা, প্রথমে যে চক্ষুতে উক্ত পীড়া হইয়াছে, তাহার বিপরীত পায়ের বৃদ্ধাঙ্গুলের দুই নখকুনিতে, পরে অপর পায়ের ঐ স্থানে লাগাইয়া দিবে। ইহাতে সত্বর ঐ পীড়া আরোগ্য হয়। ডালিমের রসে ফুলখড়ি মিশ্রিত করিয়া চক্ষুতে অঞ্জন দিলে আরোগ্য হয়।

মাথাধরা নিবারণের উপায়।

দুটি কচি কুলের পাতা দুই পার্শ্বের রগে দিয়া রাখিলে অর্দ্ধঘণ্টার মধ্যে আরোগ্য হয়। সহসা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা বাটিয়া উভয় রগে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয়। স্বল্পপরিমাণ এণ্টিপাইর`ন খাইলে সারে। বেন্থল বা পানের পেপারমিণ্ট ঘষিয়া দিলে সারে।

চক্ষুতে জলপড়ার ঔষধ।

রতনজ্যোতিঃ নামক গাছের পাতার রস মধুর সহিত মিশ্রিত করিয়া পায়রার পালকে করিয়া চক্ষুর প্রান্তভাগে লাগাইয়া দিবে। এইরূপে দুই-তিন দিন দিলে আরোগ্য হইবে।

পেট ফাঁপার ঔষধ।

একমুঠা গোলমরিচ আধভাঙ্গা করিয়া মিছরির পানার সহিত পান করিলে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হয়।

দন্তশূল নিবারণের উপায়।

আকরকরা বচ ও "ছোট পুঁইশাক" গাছের মূল উত্তমরূপে পিষিয়া দাঁতে এবং দাঁতের গোড়াতে তিন-চারবার মর্দ্দন করিলে দুই দিবসে আরোগ্য হয়।

হাতে মরামাস উঠিলে তাহা নিবারণের উপায়।

কদমফুলের পাতা ও শিয়াল-মোতার পাতা একত্রে পিষিয়া হাতে দিলে ভাল হয়। তেলকুচা পাতার রস ও লবণ মিশ্রিত করিয়া হাতে রগড়াইলে সারিয়া যায়।

দুগ্ধপ্লীহার ঔষধ।

বালকদিগের দুগ্ধপ্লীহা বা দুধেপিলে হইলে শামুকের মুখের মধ্যভাগ ঘষিয়া মানকচুর শিকড়ের সহিত বাটিয়া কাগজিলেবুর রসের সহিত মিশ্রিতকরতঃ সেবন করাইলে নির্দ্দোষে আরাম হয়।।

সহজ-প্রাপ্য ঔষধ

উৎকট মেহরোগের ঔষধ।

ইসবগুল ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয়। পরদিবস প্রাতে তাহা ছাঁকিয়া সেবন করিলে প্রমেহরোগ আরাম হয়। প্রত্যহ প্রাতে ভুঁইকুমড়ার রস আধছটাক এককাঁচ্চা দুধের সহিত মিশ্রিত করিয়া খাইলে বিংশতি প্রকার মেহরোগ আরাম হয়।

হাঁসের ডিমের মধ্যস্থিত সাদা লালা পদার্থের সহিত কিছু জল মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না জলের সহিত উত্তমরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত নাড়িতে হয়। পরে উহা খাইলে প্রমেহরোগ নষ্ট হয় এবং জ্বালা-যন্ত্রণাও উপশম হয়।

মসিনা আধপোয়া আধসের জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয়। তাহার পরদিন প্রাতে ঐ মসিনার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া লইয়া কিঞ্চিৎ মধুর সহিত সেবন করিলে মেহরোগের জ্বালা-যন্ত্রণা একেবারে প্রশমিত হয়। গুলঞ্চের রস মধুর সহিত সেবন করিলে একসপ্তাহের মধ্যে প্রমেহরোগ ভাল হয়।

শিরোরোগের মহৌষধ।

কুঁচের মূল কাঁজির সহিত একত্রে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ঐ রোগ বিনষ্ট হয়।

চক্ষুরোগের ঔষধ।

প্রত্যহ প্রাতে মুখ ভরিয়া জল রাখিয়া পরে চক্ষুবিস্তারপূর্ব্বক ধৌত করিলে সর্ব্বপ্রকার চক্ষুরোগ হইতে নিষ্কৃতি পাওয়া যায়।

প্লীহার আশু উপকারক ঔষধ।

ছাগীদুগ্ধ ও আদার রস পান করিলে প্লীহা নষ্ট হয়।

কোরণ্ডের মহৌষধ।

বহুবারবৃক্ষের বীজ আদার সহিত বাটিয়া কোরণ্ডে প্রলেপ দিলে অন্তর্ব্বৃদ্ধি নিবারিত হয়।

পুষ্টিসাধক ঔষধ।

মধু, চিনি, নবনীত একত্রে মিশ্রিত করিয়া লেপনকরতঃ দুগ্ধ বা ঘৃত পান করিলে পুষ্টিসাধন হয়।

স্তনে দুধ না থাকিলে তাহার ঔষধ।

ভুঁইকুমড়ার শিকড় শালিধান্যের চাউলের সহিত বাটিয়া দুগ্ধের সহিত একসপ্তাহকাল পান করিলে প্রসূতিদিগের স্তনে দুগ্ধ জন্মিয়া থাকে।

ক্রিমিরোগের ঔষধ।

বদরিকার ও আপাঙ্গের শিকড়, গুড় ও ঘৃতের সহিত মিশ্রিত করিয়া পান করিলে সর্ব্বপ্রকার ক্রিমিরোগই আরাম হয়। আনারসের পাতাতেও কৃমি নষ্ট হয়।

অজীর্ণরোগের ঔষধ।

বিছুটীর শিকড় ঘোলের সহিত পান করিলে অথবা হরীতকী, শুঁঠ ও সৈন্ধব লবণ সমভাগে বাটিয়া খাইলে কিম্বা যোয়ান খাইলেও অজীর্ণতা নাশ পাইয়া থাকে।

সর্পবিষের মহৌষধ।

সর্প দংশন করিলে কুদ্রনটের শিকড় চালধোয়াজলে বাটিয়া ঘৃতের সহিত পান করিলে ঐ বিষ নষ্ট হয়।

শিমুলের ফল, মূল, পত্র ও ছাগ একত্রে থেঁতো করিয়া তাহার কাথ বাহির করিয়া খাইলেও সর্পবিষ তৎক্ষণাৎ নষ্ট হয়। শিমুলের ডাল সঙ্গে থাকিলেও সাপ কাছে আসিতে পারে না।

কানপাকা।

কান পাকিলে গোলাপী আতর গরম করিয়া কানে দিলে কানপাকা আরাম হইয়া থাকে; তুলায় কিঞ্চিৎ আতর মাখাইয়া কানে দিয়া রাখিতে হয়।

হাত-পা জ্বালার ঔষধ।

হাত-পা জ্বালা করিলে হাত-পা ভাল করিয়া ধুইয়া তিলতৈল তেলা-কুচার পাতার রসের সহিত একত্রে বেশ করিয়া হাতে-পায়ে দিলে জ্বালা নিবৃত্তি হয়।

ফুলেল তৈল কিঞ্চিৎ জলের সহিত মিশাইয়া মাখাইলেও ঐ জ্বালা আরাম হইয়া থাকে।

দগ্ধের ঔষধ।

দগ্ধ হইবামাত্র দগ্ধস্থানে মাৎগুড়ের প্রলেপ দিতে হয়; তাহা হইলে জ্বালা ও ফোস্কা নিবারিত হইয়া থাকে।

চুণ ও কালি একত্রে বেশ করিয়া মিশাইয়া তথায় মাখাইয়া দিলে ঐ একই প্রকার ফল দর্শিয়া থাকে।

দগ্ধস্থানে মধু মাখাইয়া যবচূর্ণের প্রলেপ দিলেও তৎক্ষণাৎ জ্বালা নিবারিত হইয়া থাকে।

চূণ এবং কিঞ্চিৎ নারিকেল তৈল ফেটাইয়া ঐ দগ্ধস্থানে দিলে উহা শীঘ্রই আরাম হইয়া থাকে।

মাথাধরার মহৌষধ।

সহসা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা বাটিয়া উভয় রগে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয়।

জ্বরজনিত মাথাধরা হইলে ঐ স্থানে দারুচিনি বাটিয়া দিলে ভাল হয়। পানে চূণ লাগাইয়া ঈষৎ গরমকরতঃ ঐ স্থানে দিলেও জ্বরজনিত মাথাধরা উহাতে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হইয়া থাকে।

সর্দ্দির ঔষধ।

লেবুর রস এককাঁচ্চা, অল্পপরিমাণে পিপুলের গুঁড়া ও দশ-পনের ফোঁটা মধু একত্রে মিশাইয়া অল্প গরম করিয়া খাইলে বুকের সর্দ্দি ভাল হয়। সর্দ্দি হইলে চা খাইলে অথবা ঘৃত গরমকরতঃ গোলমরিচ গুঁড়ার সহিত একত্রে উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া খাইলে তিন-চার দিনের মধ্যে সর্দ্দি আরাম হয়।

ক্ষতের তৈল।

দগ্ধজনিত ক্ষত হইলে কেঁচোর সহিত তিলের তৈল জ্বাল দিয়া ক্ষতস্থানে দিলে নিশ্চয়ই আরোগ্য হয়।

ঘা হইলে নিমপাতার সহিত ঘৃত জ্বাল দিয়া ঐ ঘৃত ঘায়ে দিলে উহা আরাম হইয়া থাকে।

অম্লসেবনজনিত অসুখ।

অম্ল খাইয়া অসুখ হইলে চুণের জল বা সোডা কারবন অল্পপরিমাণে খাইলে ভাল হয়।

মাদক সেবনজনিত অসুখ।

মাদকদ্রব্য সেবন করিয়া অসুখ হইলে কর্পূর কিম্বা ভিনিগার খাইলে ভাল হয়।

কর্পূর সেবনজ অসুখ।

কর্পূর খাইয়া অসুখ হইলে অল্পপরিমাণ আফিং খাইলে ভাল হয়।

সর্ব্বাঙ্গে বেদনা হইলে।

রেড়ীর তৈল একছটাক, খানিকটা কর্পূর ও মনসাপাতাকে সেঁকিয়া তাহার খানিকটা রস একত্রে মিশ্রিত করিয়া মালিশ করিলে বেদনা নিশ্চয় আরোগ্য হইবে।

কাসি।

অল্পপরিমাণে কর্পূর ও তিন কুঁচ ওজনে একষ্ট্রাক্ট হায়সায়ামাস একত্রে

মিশ্রিত করিয়া তিনটি বড়ি তৈয়ারী করিয়া দিনের মধ্যে তিনবার খাইলে জল-কাসি ভাল হয়।

ব্রণ।

চিনি ও দেশী সাবান সমভাগে লইয়া জল দিয়া মাড়িয়া নেকড়ার পটি করিয়া ব্রণস্থানে লাগাইয়া দিলে ভাল হয়।

ফোড়া।

ছোট চিংড়ীমাছের মাথা আট-দশটা এবং মুড়ামাখন এককাঁচ্চা পিঁড়িতে মাড়িয়া ফোড়ার মুখ ফাঁক করিয়া প্রলেপ দিবে।

অজীর্ণ।

এক সরিষা পরিমাণ হিং কিঞ্চিৎ জল দিয়া খাইলে ভাল হয়।

আধকপালে মাথাধরা।

শ্বেতচন্দন ও কর্পূর একত্র পিঁড়িতে মাড়িয়া বেদনার স্থানে লেপন করিবে।

দন্তের পীড়া।

আকন্দের আঠাতে লবণ মিশাইয়া রৌদ্রে শুকাইয়া দন্তের যে স্থানে বেদনা বা ফুলিয়াছে, সেই স্থানে বসাইয়া দিবে।

কোষ্ঠবদ্ধ।

হরীতকী সিদ্ধ করিয়া তাহা বাটিয়া গরম জলের সহিত গুলিয়া খাইলে কোষ্ঠবদ্ধ ভাল হয় ও পেটে রেড়ীর তৈল মালিশ করিলে দাস্ত পরিষ্কার হইয়া থাকে। শিশুদিগের পক্ষে বকুলফল ও পানের বোঁটা গুহ্যদ্বারে প্রয়োগ করা কোষ্ঠপরিষ্কারের সর্ব্বোৎকৃষ্ট ঔষধ।

বুকে শ্লেষ্মাজনিত বেদনা হইলে।

পুরাতন ঘৃত মালিশ করিলে তাহা ভাল হয়।

বদরক্ত বদ্ধে।

যদি কোন স্থানে বদরক্ত বদ্ধ হইয়া ঐ স্থান স্ফীত বা বেদনাযুক্ত হয়, তাহা হইলে সোরা, কালো বেগুন ও কাঁচা হলুদ এই সকল দ্রব্য একত্রে বেশ করিয়া বাটিয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিলে বেদনা নিশ্চয়ই আরোগ্য হয়।

পেট ফাঁপিলে।

বাতাসার জল বা মিছরির জলের সহিত গোটাকতক গোলমরিচ জলের সহিত মিশাইয়া খাইলেই উহা ভাল হয়। সোডাওয়াটার খাইলেও উহা আরাম হইয়া থাকে।

আঁচিল।

অল্প সাজিমাটি এবং অল্প চূণ একত্রকরতঃ আঁচিলের উপর মাখাইয়া দিলে আঁচিল উঠিয়া যায়।

ছুলি।

একখানা পাথরে কিঞ্চিৎ পাতিলেবুর রসের সহিত হরিতাল ঘষিয়া তাহা রৌদ্রে দিয়া উত্তপ্তকরতঃ ছুলি চুলকাইয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিবে। এরূপ করিলে তিন-চার দিনের মধ্যে ছুলি আরাম হইয়া থাকে।

বহুমূত্র।

বহুমূত্র রোগ হইবার উপক্রম হইয়াছে, এমন জানিতে পারিলে প্রত্যহ যজ্ঞডুমুর ভাতে দিয়া তাহাতে কেবল তৈল মাখিয়া খাইলে অল্পদিনের মধ্যে বহুমূত্ররোগ আরাম হইয়া থাকে।

উকুন।

নারিকেল তৈলের সহিত কিঞ্চিৎ কর্পূর একত্র করিয়া ভাল করিয়া মিশ্রিতকরতঃ মস্তকে মাখিলে মস্তকের উকুন সকল মরিয়া যাইবে এবং ইহাতে মাথাও খুব ঠাণ্ডা থাকে।

গাত্রদাহ।

একপোয়া জলে সামান্য ভিনিগার আধছটাক মিশ্রিত করিয়া গাত্রের এক এক স্থানে মালিশ করিবে এবং তৎক্ষণাৎ সেই স্থান শুষ্কবস্ত্র দ্বারা মুছিয়া ফেলিবে।

শূল।

সাজিমাটি ও লেবুর রস এই দুই দ্রব্য সমভাগে একত্রে মিশ্রিত করিয়া খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয়।

চক্ষু উঠিলে।

হাতীশুঁড়ের পাতার রস চক্ষুতে দিলে তাহা ভাল হয়

কাসির ঔষধ।

ছোট ছেলেদের সময় সময় অত্যন্ত সর্দ্দি লাগিয়া থাকে। কাসিতে কাসিতে তাহাদের দম আটকাইয়া আইসে। কখন কখন বুকের ভিতর শ্লেষ্মা বসিয়া তাহাদের শ্বাস-প্রশ্বাসেরও ব্যাঘাত করিয়া থাকে। এরূপ অবস্থায় যদি মুক্তবর্ষীর পাতার রস আধঝিনুক একটু তপ্ত করিয়া সেবন করান যায়, তবে তৎক্ষণাৎ বমি হইবে ও শ্লেষ্মা উঠিয়া যাইবে। শিশুর মলদ্বারের চারিপার্শ্বে মুক্তবর্ষীর পাতা-বাটা গরম গরম লেপে দিলে মলনিঃসরণ হয়, মলের সহিত শ্লেষ্মা বাহির হইয়া যায়, শিশুর ঘুংরী কাসি শীঘ্র শীঘ্র সারিয়া যায়। যখন মল-মূত্র বদ্ধ হইয়া পেট ফুলিয়া রোগীর অত্যন্ত যন্ত্রণা উপস্থিত হয়, তখন মুক্তবর্ষীর পাতা ও সোরা একসঙ্গে বাটিয়া গরম গরম পেটে প্রলেপ দিলে অবিলম্বে তাহার মলমূত্র নির্গত হইয়া যাতনার শান্তি করিবে। যুবা ও বৃদ্ধের পর্য্যন্ত উহা দ্বারা উপকার হইয়া থাকে। পুরাতন দেয়ালে ও পড়ো জায়গায় মুক্তবর্ষী জন্মে, এদেশের স্ত্রীলোকেরাও এগাছ চিনে। শুঁঠ, গোলমরিচ এবং পিপুল গুঁড়া করিয়া মধুর সহিত অবলেহন করিয়া শেষে মিছরির গুঁড়া খাইলে কাসি ভাল হইবে। মিছরি আর জাঙ্গি-হরীতকী জলে ঘসিয়া দুই ঝিনুক পরিমাণে সেবন করিলে কফ অধোগত হইয়া যায়। পুকুরে যে "পানকর্পূর" নামক উদ্ভিদ জন্মে, তাহা কিন্তু কফনিঃসারণে অদ্বিতীয়।

কফের ঔষধ।

হরিদ্রা, বচ, কুড়, পিপুল, জীরে, ক্ষেত্রযামিনী, যষ্টিমধু, সৈন্ধব লবণ প্রত্যেক সিকি তোলা লইয়া গুঁড়াকরতঃ মধুর সহিত মিশাইয়া চাটিয়া খাইতে হইবে। ইহাতে কফের পরিপাক ও নিঃসারণ দুই হইবে।

হাঁপানি কাসির ঔষধ।

মিছরি এবং মধু একসঙ্গে মিশাইয়া প্রদীপের শিখায় গরম করিয়া বারংবার চাটিয়া খাইতে হইবে; আর দিনের মধ্যে তিন-চারিবার কডলিভার অয়েল বুকে এবং পাঁজরে মালিশ করিতে হইবে। মধু ও তুলসী পাতার রস একঝিনুক পরিমাণ লইয়া শিশুদিগকে

সেবন করাইলে কাসি ভাল হইয়া থাকে। ময়ূরপুচ্ছ-ভস্ম মধুর সহিত মিশাইয়া অবলেহন করিলে কাসি আরাম হয়।

স্তনক্ষতের ঔষধ।

শিশুদিগের অতিরিক্ত স্তন্যপানজন্য জননীর স্তনে ক্ষত হইলে এইরূপ ব্যবস্থা করিবে। পরিষ্কৃত জলে বাব্‌লা কি দালিমের ছাল সিদ্ধ করিয়া সেই জলে অল্পপরিমাণ ফটকিরির গুঁড়া মিশাইবে, তদ্দ্বারা দিনকতক ক্ষত ধুইলে উহা নিশ্চয় আরাম হইবে।

অগ্নিকারক মুষ্টিযোগ।

কাঁচা পেঁপের বোঁটার দিকে কাটিলে যে আঠা নির্গত হয়, তাহা রৌদ্রে শুষ্ক করিয়া লইবে। এই শুষ্ক আঠায় যে গুঁড়া প্রস্তুত হইবে, তাহা মন্দাগ্নি নিবারণের উত্তম ঔষধ। বালককে একআনা এবং প্রাপ্তবয়স্ক ব্যক্তি আধআনা পরিমাণে এই গুঁড়া জলের সহিত আহারের পূর্ব্বে কিম্বা পরে সেবন করাইবে। আধছটাক পরিমাণ গোঁড়ালেবুর রস একটি গেঁটে কড়ি দিয়া একরাত্রি রাখিতে হইবে। পরদিন প্রাতে ঐ লেবুর রসে অল্পপরিমাণ ইক্ষুচিনি দিয়া সেবন করিলে তিন-চারি দিনের মধ্যে অগ্নিমান্দ্য ভাল হয়।

দন্ত-শূলের ঔষধ।

পাপড়ি খয়ের, মুসব্বর, তুঁতে ও কর্পূর সমান পরিমাণ লইয়া গুঁড়া কর এবং যেখানে ফুলিয়াছে, সেইখানে টিপিয়া দাও। দগ্ধ হরীতকী, দগ্ধ তুঁতে ও কাঁচা হীরাকস একসঙ্গে গুঁড়াইয়া দন্তমূলে লাগাও, সমস্ত যন্ত্রণার নিবারণ হইবে; দাঁতের গোড়াও শক্ত হইবে। কর্পূর ও আফিং একসঙ্গে মিশাইয়া বেদনার উপর দাও, সকল যন্ত্রণা তৎক্ষণাৎ নরম পড়িবে। কুচলে পোড়াও, ধূম হইলে ঐ দগ্ধ কুচলে গুঁড়া করিয়া দন্তমূলে লাগাও, দেখিতে দেখিতে তোমার সমস্ত যন্ত্রণা ঘুচিয়া যাইবে।

আগুনে পোড়ার ঔষধ।

পুড়িবামাত্র যদি ঘৃতকুমারীর শাঁস দগ্ধস্থানে দেওয়া যায়, তবে তৎক্ষণাৎ জ্বালা নিবারিত হয়, ফোস্কাও দেখা দেয় না।

নাসারোগের ঔষধ।

নাসারোগে মস্তক বেদনা, কপালের উভয়পার্শ্ব টন্‌টন্‌ করা প্রভৃতি যাতনা হইলে দূর্ব্বা, আতপ চাউল, দাড়িম্বের ফুল এবং আমলকী প্রত্যেক একতোলা আর দারুচিনি একসিকি লইবে, বাটিয়া কপালে প্রলেপ দিলে নাসারোগের যন্ত্রণায় অব্যাহতি পাইবে।

মৌমাছির দংশনে মুষ্টিযোগ।

সৈন্ধব লবণের প্রলেপ দিলে জ্বালা ভাল হয়। এমোনিয়া স্পিরিট, তার্পিণ, কেরোসিন, খাঁটি সর্ষপ তৈল, শুষ্ক তামাক, জিভ-চাঁচা গয়ের প্রভৃতি অনেক দ্রব্যেই জ্বালা কমে। কিন্তু মাছির হুলটি বাহির করিয়া ফেলিতে পারিলেই শীঘ্র শান্তি হয়। মৌমাছির দংশনে ও বোল্‌তার দংশনে একরূপ মুষ্টিযোগ। কিন্তু ভীমরুলের দংশন ভয়ঙ্কর। কেবল এমোনিয়াতেই প্রতীকার হয়।

বেদনার ঔষধ।

হস্তপদাদি কোন অঙ্গে অত্যন্ত বেদনা হইলে সৈন্ধব লবণের পুঁটুলি গরম করিয়া তদ্দ্বারা সেঁক দিলে উপশম হয়। সাধারণ লবণের তাপেও উপকার হয়।

শোথের মুষ্টিযোগ।

দাড়িম্বের ছালচূর্ণ মর্দ্দন করিলে শোথের উপশম হইয়া থাকে।

স্মেলিং সল্ট।

কার্ব্বনেট অফ এমোনিয়া একপাউণ্ড, ল্যাভেণ্ডার তৈল দুই আউন্স, এসেন্স অব্‌ বার্গামণ্ট একআউন্স, লবঙ্গের তৈল দুই ড্রাম, একত্রে মিশ্রিত করিলে স্মেলিং সল্ট প্রস্তুত হয়। ইহার ঘ্রাণ লইলে মাথাধরা সারিয়া যায় এবং নিদ্রিত ব্যক্তির নাকে ধরিলে নিদ্রাভঙ্গ হয়। সমপরিমাণ নিশাদল ও কলিচুণ একত্রে উত্তমরূপে মিশাইলেও স্মেলিং সল্ট প্রস্তুত হয়।

বাতের মুষ্টিযোগ।

একহাঁড়ি জলে একসের গোলআলু সিদ্ধ করিয়া সেই জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে বেতো অঙ্গ ডুবাইয়া রাখিবে। পরে সেই অঙ্গ ঢাকিয়া নিদ্রা গেলে বাত ভাল হইবে। ঘোলের সহিত

কোতরা-গুড় মিশাইয়া সেবন করিলে বাতের উপকার হয়। ঈশার মূল একুশটি মরিচের সহিত কিছুদিন সেবন করিলে বাতের উপশম হইয়া থাকে। বাতের ঔষধ ও মুষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার।

চুলকানির ঔষধ।

শ্বেতচন্দন বাটিয়া তাহাতে তেঁতুল গুলিবে। এই তেঁতুলগোলা চুলকানি নাশের পক্ষে বিশেষ উপকারী। নারিকেল তৈলে কর্পূর মিশাইয়া অল্পপরিমাণে গরম করিয়া মাখিলে চুলকানি ভাল হয়। নারিকেল তৈলে অল্পপরিমাণে গাঁজা ও চালমুগরার শাঁস দিয়া আগুনে খুব ফুটাইতে হইবে। অনন্তর অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মাখিলে চুলকানি, খোস, পাঁচড়া ভাল হইবে। চালমুগরার শাঁস, গাঁজার বীজ, মনছাল, মুদ্রাশঙ্খ ও কর্পূর নারিকেল তৈলে পাক করিলে কণ্ডুর ব্রহ্মাস্ত্র।

কাটা ঘায়ের ঔষধ।

খয়ের গুঁড়াইয়া ঘায়ের উপর দাও, শুকাইয়া আসিবে। হরিদ্রা-বাটা দিলেও এইরূপ উপকার হইয়া থাকে। কেশরাজ নামক গাছ বাটিয়া প্রলেপ দিলেও কাটা ঘা আরাম হয়। হাড়জোড়ায় হাড়ভাঙ্গা ভাল, বাংচিত্রের আঠা ভাল, বটের আঠা ভাল।

স্তন্যদুগ্ধ বৃদ্ধি।

ভুঁইকুমড়ার মূল বাটিয়া গব্য দুগ্ধের সহিত পান করিলে স্তনে দুগ্ধবৃদ্ধি হইয়া থাকে। মহাসুন্দরী নামক গাছের মূল সেবন করিলেও দুগ্ধবৃদ্ধি হইয়া থাকে।

অর্শের ঔষধ।

তিল একতোলা ও আয়ুর্ব্বেদমতে শোধিত ভেলার বীজ দুই আনা গ্রহণকরতঃ একত্র পেষণ করিয়া ভক্ষণ করিলে অজীর্ণ ও অর্শরোগ বিনষ্ট হইয়া থাকে। গোমূত্রে হরীতকী দুই তোলা পেষণকরতঃ তুল্য পরিমাণ ইক্ষুগুড়সহ সেবন করিলে অর্শ ভাল হয়। ঘৃত দ্বারা ভর্জ্জিত হরীতকীচূর্ণ অর্দ্ধতোলা, একতোলা মাখনের সহিত মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে অর্শরোগ বিনষ্ট হয়। বেলশুঁঠা একতোলা উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে একসিকি পরিমাণ শুঁঠের চূর্ণ মিশ্রিত

করিয়া সেবন করিলে রক্তার্শপীড়িত রোগীর বিশেষ উপকার হয়। জ্যোৎস্নিকা (কোশাতকী বা ঘোষাফল) পেষণ করিয়া অর্শাঙ্কুরে প্রলেপ দিবে। একতোলা নবনীত (ননী) ও একতোলা তিল-বাটা, একত্রে মিশ্রিত করিয়া প্রতি দিবস প্রাতে সেবন করিলে অর্শের পক্ষে সবিশেষ উপকার হইয়া থাকে। অর্শের ঔষধ ও মুষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার।

উকুন মারিবার উপায়।

পানের রস মাথায় মাখিলে উকুন নষ্ট হইয়া থাকে। মাথায় কর্পূর মাখিলেও উকুন মরিয়া যায়। মাথায় সাবান ফেনাইয়া মাখিয়া খুব সরু চিরুণী দ্বারা তিন-চারি দিন আঁচড়াইলেই সমস্ত উকুন বাহির হইয়া যায়। ফলতঃ চুলে ময়লা হইলেই নিকী-চামনী, উকুন প্রভৃতি হইয়া থাকে। যাঁহারা সর্ব্বদা পরিচ্ছন্ন থাকেন, তাঁহাদের চুলে উকুন হয় না।

আমাশয় রোগের ঔষধ।

ডালিমের খোসার গুঁড়া ও জীরা সমান পরিমাণে সেবন করিলে আমরক্ত ভাল হয়। সমপরিমাণ আদা ও কালো তুলসী বাটিয়া সমপরিমাণ তিনটি বটিকা করিয়া প্রাতে, মধ্যাহ্নে ও অপরাহ্নে শীতল জলের সহিত সেবন করিলে আমাশয় রোগ সারিয়া যাইবে। আধ তোলা কাশীর চিনি ও আধতোলা উত্তম ধুনাচূর্ণ একত্র মিশাইয়া দুই-তিন দিন সেবন করিলে আমাশয় রোগ ভাল হয়। পেয়ারার খুব কচি পাতা কাশীর চিনির সহিত বাটিয়া সেবন করিলে দুঃসাধ্য আমরক্তের উপশম হয়। জামপাতার রস ও ছাগীদুগ্ধ মহৌষধ।

ফোড়ার ঔষধ।

কৃষ্ণকলী বা জবাফুলের পাতা বাটিয়া প্রলেপ দিলে ফোড়া আরাম হয়। পুঁইপাতায় গাওয়া ঘৃত মাখাইয়া ফোড়ার উপর লাগাইয়া রাখিলে ফোড়া আপনা হইতে গলিয়া যায়। পায়রার গরম বিষ্ঠা ফোড়ার উপর দিলেও ফোড়া গলিয়া যায়। ছোট-গোয়ালে মহৌষধ।

ব্রণর ঔষধ।

গোলমরিচ জলে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ব্রণ বসিয়া যায়। কিন্তু অনেক

সময়ে ফল বিপরীত হয়। ওষ্ঠ, অধর বা নাসামূলের ব্রণে কদাচ মরিচ-ঘষা দিও না।

দদ্রুনাশক তৈল।

থাইমল (Thymol) অর্দ্ধড্রাম, ক্লোরফরম দুই ড্রাম, অলিভ অয়েল (Olive oil) ছয় ড্রাম একত্র মিশ্রিত করিবে। আমরা পরীক্ষা করিয়া দেখিয়াছি, দদ্রুরোগে ইহা সবিশেষ উপকারী। ক্লোরফরমের অধিক ঘ্রাণে মানুষ অচেতন হয়। ঔষধ সাবধানে রাখিবে। এই দদ্রুনাশক তৈল যে বিষাক্ত তাহা সর্ব্বদা মনে রাখিবে।

স্মেলিং বটল।

উপাদান—অয়েল ল্যাভেণ্ডর্ একড্রাম, অয়েল বার্গমট একড্রাম, অয়েল অরেঞ্জ আট বিন্দু, অয়েল সিনেমেন্ চারি বিন্দু, অয়েল নিরোলি দুই বিন্দু, এমোনিয়া কার্ব্ব দুই আউন্স। এমোনিয়াগুলিকে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাচের ছিপিযুক্ত শিশিতে রাখিবে, তৎপরে অন্যান্য দ্রব্যগুলি মিশ্রিত করিবে। স্মেলিং সল্টের কথা পূর্ব্বেও বলিয়াছি।

দেশীয় সালসা।

এই পেটেণ্ট ঔষধের প্রধান উপকরণ এক্স্ট্রাক্ট-সালসা, জ্যামেকা-কম্পাউণ্ড, পটাস আইওডাইড, পটাস-বাইকার্ব্ব, লাইকার-পটাস, রেকটিফাইড্ স্পিরিট এবং গরম জল। কেহ কেহ বা ডিককৃশন্ সালসাকেই পেটেণ্ট সালসা বলিয়া বিক্রয় করেন। ইহার উপকরণ ;—সালসা-রুট, গয়াকম-রুট, মেজেরিন-রুট, সাচিফরাস-রুট, পটাস-আইওডাইড এবং জল। অধিকন্তু যে সালসা হউক না কেন প্রত্যেকের মধ্যেই পটাস্-আইওডাইড্ আছে, ইহা স্থিরনিশ্চয়। অনেকে সালসার ভাগ কম করিয়া অনন্তমূল দেন। অনন্তমূল সালসার সমান। কবিরাজী সালসায় এই সকল দ্রব্য ছাড়া অন্যান্য দ্রব্যও থাকে।

ক্রিমির অন্তরূপ ঔষধ।

কেৎকের (কেওয়াতারার) রস আধতোলা পরিমাণে কিঞ্চিৎ ইক্ষু-গুড়ের সহিত সেবন করিলে সকলপ্রকার ক্রিমি বিনষ্ট হয়। দন্তীর কোমল পত্র পেষণ করিয়া চাউলের গুঁড়ার সহিত মিশ্রিতকরতঃ

(চিতই ইহার অপর নাম) পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া তাহা উপযুক্ত পরিমাণে ভক্ষণ করিবে। ইহা কৃমির পক্ষে একটি মহোপকারক ঔষধ। প্রাতে প্রথমতঃ অৰ্দ্ধতোলা বা একতোলা গুড় সেবন করিয়া পরে একসিকি বা অৰ্দ্ধতোলা খোরাশানী যমানী পর্য্যুষিত জলের সহিত সেবন করিলে কোষ্ঠগত (পকাশয়স্থ) কৃমি মলের সহিত শীঘ্র নির্গত হয়।

কাসের ঔষধ।

চারি আনা পরিমাণ পদ্মবীজচূর্ণে কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, পিত্তজ কাস দূরীভূত হয়। বাসকছালের কাথে চারি আনা পিপুলের চূর্ণ মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, অতি দুঃসাধ্য কাসও প্রশমিত হয়। বাসক, কিস্‌মিস্‌ ও হরীতকীর কাথে অৰ্দ্ধতোলা চিনি ও কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, দারুণ কাসরোগ বিনষ্ট হয়। কণ্টকারী ফল, মূল, পত্র, পুষ্প ও ত্বক পুটপাকে বসাইয়া রস বাহির করিবে, পরে উক্ত রস একতোলা বা দুই তোলাতে দুই আনা পিপুলচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া, সেবন করিলে সকলপ্রকার কাস-রোগ ও শ্বাসরোগ প্রশমিত হইবে। বাসকপত্রের রসও উক্ত গুণবিশিষ্ট এবং উক্ত নিয়মে সেব্য।

পাঁচড়ার ঔষধে।

সরিষার তৈল একপোয়া, নিমপাতা একছটাক ও আমলাসার গন্ধক অৰ্দ্ধছটাক একত্র পাক করিয়া, পাঁচ-সাত দিবস পাঁচড়ায় লেপন করিলে পাঁচড়া সারে।

শিরঃপীড়ার ঔষধ।

দুগ্ধের সহিত শুঁঠ বাটিয়া নাকে নস্য গ্রহণ করিলে, শিরঃপীড়া আরাম হয়। কলিচূর্ণ ও নিশাদল একত্রে মিশাইয়া তাহার ঘ্রাণ লইলে শিরঃপীড়া সারে, কাঁচা হলুদ ও মাখন মিশ্রিত করিয়া দিলেও মাথা কামড়ানি সারে।

মৃদু জোলাপ।

সোনামুখীর পাতা একতোলা, রেউচিনি একতোলা, জাঙ্গি হরীতকী একতোলা ও সৌদালের আঠা একতোলা, এই চার দ্রব্য একসের

জলে সিদ্ধ করিয়া একপোয়া থাকিতে নামাইয়া তাহাতে একটু চিনি মিশাইয়া একছটাক আন্দাজ সেবন করিলে, প্রাতে দুই-চারিবার ভেদ হইবে এবং শরীর হাল্‌কা হইবে।

লোমনাশক।

সোডা তিন ভাগ; শুষ্ক চূণ দশ ভাগ; এরারুট দশ ভাগ। এই কয়েক দ্রব্য উত্তমরূপে একত্রে মিশাইয়া রাখিয়া দিবে; ব্যবহারকালে জলের সহিত মিশাইয়া চুলের উপর মাখাইয়া দিতে হয়। দুই-তিন মিনিট পরে নেকড়া দিয়া পুঁছিলে চুল উঠিয়া যাইবে।

যাদুবিদ্যা

কাপড়ে অগ্নিক্রীড়া।

একখানি কাপড়ে স্পিরিট ও কর্পূর মিশ্রিত করিয়া তাহাতে কাপড়-খানি ভিজাইয়া শুকাইতে হইবে। পরে ঐ কাপড়ের উপর অগ্নি প্রজ্বালিত করিলে কোনমতেই কাপড় আগুনে পুড়িবে না। সূতায় লবণ-জল মাখাইয়া শুকাইয়া লও, লবণাক্ত সূতা প্রদীপের শীষে ধর, জ্বলিয়া উঠিবে কিন্তু পুড়িবে না। দুষ্ট বালকেরা মূত্রে সিক্ত সূতে জ্বালাইয়া থাকে।

ম্যাজিক সাবান।

একটি বাটিতে জল ও তৈল মিশাইয়া সহস্রবার নাড়িলেও তাহা মিশিবে না কিন্তু অল্প পরিমাণে এ্যামোনিয়া অর্থাৎ নিশাদল উহাতে মিশাইলে তৎক্ষণাৎ উহা জমিয়া সাবানের মত হইবে।

হাতে আগুন।

সোনা-বেঙের চর্ব্বি, নিশাদল এবং পেঁয়াজের রস, এই তিন দ্রব্যকে সমভাগে একত্র করিয়া হাতের চেটোতে মাখাও, তদুপরি প্রজ্বলিত অঙ্গার রাখিলেও হস্তে উত্তাপ লাগিবে না।

রুমাল ওড়ান।

একরঙের দুইখানি রুমাল লইয়া একখানি দর্শকের অজ্ঞাতসারে

তোমার দক্ষিণ হস্তের জামার আস্তিনের ভিতরে রাখিয়া অন্যখানি অন্যত্র রাখিবে। বাজী দেখাবার সময়ে একটি টিনের বাক্স লইয়া তাহার ডালা খুলিয়া উপুড় করিয়া দেখাইবে যে তাহাতে কিছুই নাই। সেই বাক্সটি নীচেপানে রাখিবার অবকাশে দক্ষিণ অঙ্গুলি দ্বারা আস্তিনের ভিতর হইতে রুমালখানি লইয়া বাক্সের মধ্যে বন্ধ রাখিবে। বন্ধ করিয়া টেবিলের উপর ধরিবে ও চাবি বন্ধ করিয়া দর্শকদিগের সম্মুখে রাখিবে। তাহার পরে দ্বিতীয় রুমালখানি বাহির করিয়া সকলের সমক্ষে আগুনে পোড়াইয়া ফেলিয়া ছাইগুলি লইবে এবং একটি বন্দুক লইয়া তাহাতে ঐগুলি পূরিবে। বারুদ পূরিয়া রুমালপোড়া ছাইগুলি বন্দুকে দিবে। এমনভাবে আওয়াজ করিবে যেন তাহার ধূম পূর্ব্বোক্ত বাক্সটির গায়ে লাগে। বন্দুকের আওয়াজ হইবামাত্র বলিবে, "ঐ রুমাল।" এই বলিয়া বাক্সর চাবি একজন দর্শককে ফেলিয়া দিবে, তিনি খুলিয়া বিস্ময়ে বিহ্বল হইবেন।

অমরপ্রদীপ।

সমুদ্রের ফেনা এবং গন্ধক সমান পরিমাণে লইয়া একত্রে পেষণ করিয়া তুলায় মাখাইবে। সেই তুলায় পলিতা প্রস্তুত করিয়া তিলের তৈলে সেই পলিতায় প্রদীপ জ্বালিলে ঝড়েও প্রদীপ নিবে না।

অগ্নিভক্ষণ।

কর্পূর কি আকরকরা বচ চর্ব্বণ করিয়া তাহার কতকটা গালের এক-পাশে রাখিবে। পরে দেবদারু বা এরারুটের কয়লার অগ্নি মুখে দিলে মুখ পুড়িবে না। বলা আবশ্যক যে, এক-একবার করিয়া অগ্নি মুখে ফেলিবে; আর যদি অধিক অগ্নি মুখে এককালে ফেলিতে হয়, তবে পূর্ব্ব-রক্ষিত কর্পূরের রস গলাধঃকরণ ও চর্ব্বণ করিবে।

ফলসহ বৃক্ষ।

আঁকড় ফলের চূর্ণ তিল-তৈলে পেষণ করিয়া সাতদিন রৌদ্রপক্ক করিবে; অর্থাৎ একদিন মর্দ্দন করিয়া শুকাইবে, পরদিন আবার মর্দ্দন করিয়া আবার শুকাইবে। সাতদিন উপর্য্যুপরি এইরূপ করিয়া শুষ্ক করিবে। যদি ভালরূপ চূর্ণ না হয়, তবে মাখা-মাখা হইলে একটি কাঁসার পাত্রে লাগাইয়া আর একটি কাঁসার পাত্র চাপা দিবে।

তাহার পরে সেই পাত্র দুইটি উল্টাইয়া অর্থাৎ যাহার গায়ে মসলা লাগান আছে, সেইটি উপরে ও খালি পাত্রটি নীচে করিয়া রৌদ্রে দিবে। এরূপ করায় যে তৈল নিম্নস্থ পাত্রে সঞ্চিত হইবে, সেই তৈল একটি আমের আঁটিতে মাখাইয়া শুষ্ক করিবে। পরে সেই আঁটি মৃত্তিকাতে পুঁতিলে ফলসহ বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে। মটর প্রভৃতির বীজ সপ্তাহ যাবৎ প্রত্যহ তপ্ত জলে ভিজাইলে অঙ্কুরের উপযুক্ত হয়। তখন মাটির ভিতরে চুণ দিয়া অঙ্কুরিতপ্রায় বীজ পুঁতিয়া দিতে হয়। জলে চুণ তপ্ত হয়, বীজও অঙ্কুরিত হইয়া অবিলম্বে ক্ষুদ্র বৃক্ষে পরিণত হয়।

কুসুম-ফুলের বীজের তৈলের সহিত তুলসী প্রভৃতি অতি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বৃক্ষের বীজ কতকগুলি লইয়া একটি মৃত্তিকার পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে ঐ পাত্রকে আচ্ছাদন করিয়া মৃত্তিকার মধ্যে অষ্টাহ পুঁতিয়া রাখিবে। নিয়মিতকাল উত্তীর্ণ হইলে মৃত্তিকা হইতে পাত্র উত্তোলন করিবে; অনন্তর ঐ বীজ লইয়া যে স্থানে রোপণ করিবে, তথায় এক-ঘণ্টার মধ্যে বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে।

ত্রিশিরা মনসা গাছের আঠাতে একটি পরিপক্ক আম্রবীজ একবার মাখাইয়া শুষ্ক করিবে এবং ঐ প্রকার পুনঃপুনঃ মাখাইতে হইবে। এইরূপে একুশবার মাখাইবে ও একুশবার শুকাইবে। পরে আবশ্যক-মত ঐ আম্রবীজ পুঁতিলে শীঘ্র গাছ, মুকুল ও ফল হইবে।

অদৃশ্য লেখা।

দুগ্ধ কিম্বা লেবুর রস অথবা পলাণ্ডুর রস দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে তাহা দেখিতে পাওয়া যায় না; কিন্তু পরে একটু অগ্নি উত্তাপ দিলে লেখা স্পষ্ট পড়িতে পারা যায়।

বিচিত্র পলিতা।

একটি তুলার পলিতাকে উত্তমরূপে লবণ-জলে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে; তাহার পর ঐ পলিতাকে একটি স্পিরিট ল্যাম্পে রাখিয়া যখন জ্বালিবে, তখনই উজ্জ্বল পীতবর্ণ আলোক বাহির হইবে। চক্ষে নীল চশমা লাগাইয়া সেই আলোক দর্শন করিলে বেগুনে রঙ্গের আলোক দেখিবে

এবং নীল চশমার সম্মুখে একখানি পীতবর্ণ পরকলা ধরিলে আলোক দেখা যাইবে না; কেবল পলিতাটি দেখিতে পাইবে।

কাগজের কড়া।

কাগজের একটি টুপী বা ঠোঙ্গা নির্ম্মাণ করিয়া উহাতে খুব অধিক পরিমাণে তৈল দিয়া কোন দ্রব্য অগ্নিতে ভাজিলে বেশ ভাজা হইবে, অথচ কাগজ পুড়িবে না।

কামানের মত শব্দ।

যবক্ষার বা সোরা দুই আউন্স, ক্রিম্ অব টার্টার দুই আউন্স, গন্ধক একআউন্স পৃথক্ পৃথক্ চূর্ণ করিয়া মিশ্রিত করিবে। একগ্রেণ পরিমাণ এই মিশ্রিত দ্রব্য তামাক খাইবার নলের মধ্যে রাখিয়া অগ্নি সংযোগ করিবামাত্র কামানের স্থায় শব্দ হইবে।

ছিদ্র কলসীতে জল।

প্রথমে একটি টিনের পাত্র নির্ম্মাণ করিয়া তাহার তলায় কতকগুলি ছিদ্র করিবে। পরে একগামলা জলে ঐ পাত্রকে অর্দ্ধেক ডুবাইয়া জলমধ্যে ধারণ করিয়া একখানা টিনের গোলাকৃতি পাত্র দ্বারা মুখ বন্ধ করিবে এবং আঠাল মাটির দ্বারা আঁটিবে। পরে জল হইতে পাত্র যদি ঠিক সোজাভাবে অর্থাৎ একটুও না হেলাইয়া তুলিতে পার, তবে ছিদ্র দিয়া একটুও জল পড়িবে না।

অদহনীয় অঙ্গুলি।

আরসেনিক দুই আউন্স, পারা একআউন্স, কর্পূর আধআউন্স, এই সকল দ্রব্য পিত্তলের হামানদিস্তাতে পেষণকরতঃ হস্তে মর্দ্দন করিয়া গলিত গরম সীসায় অঙ্গুলি দিলেও দগ্ধ হয় না।

জল জমান।

অগ্নির সম্মুখে একখানি টুলের উপর কিঞ্চিৎ জল নিক্ষেপ করিয়া একসের জলপূর্ণ এক ভাণ্ড বসাইবে। একমুঠা লবণ ঐ পাত্রে দিয়া ঐ পরিমাণ বরফ সংযোগ করিয়া দশ মিনিটকাল নাড়িলে জল জমিয়া যাইবে।

আংটির নাচ।

পিতল, স্বর্ণ বা রৌপ্যের একটি ফাঁপা অঙ্গুরীয় নির্ম্মাণ করিয়া উহার ভিতর পারা পূরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিতে হয়। তৎপরে ঐ অঙ্গুরীয় উত্তাপে গরম করিয়া তেলা মেজের উপর ছাড়িয়া দিলে আপনা-আপনি নাচিতে থাকে। যতক্ষণ পারা গরম থাকিবে ততক্ষণ আংটি নাচিবে। আবার ইচ্ছা করিলে আবার অঙ্গুরীয় গরম করিয়া ছাড়িয়া দিলেই আবার নাচিবে।

ফস্‌ফরস্‌।

কতক পরিমাণ ফস্‌ফরস্‌ (Phosphorus) লইয়া বহুবিধ আলোক জ্বালিতে পারা যায়। ফস্‌ফরস্‌কে আলোকপদার্থ বলিলে অত্যুক্তি হয় না। একটি প্রদীপে একটু ফস্‌ফরস্‌ রাখিলে অন্ধকার গৃহে উহা এমনই জ্বলিবে যে, তাহা দ্বারা গৃহের সমস্ত বস্তু দেখিতে পাওয়া যাইবে। কিন্তু ফস্‌ফরস্‌ তৈলে মিশ্রিত হইলে মহা বিষে পরিণত হইবে। ফস্‌ফরস্‌ বিষাক্ত।

জলের ভিতর শুষ্ক হস্ত।

একটা জলপূর্ণ পাত্রে লাইকোপিডিয়াম্‌-গুঁড়া ফেলিয়া দিয়া হাত ডুবাইলে হাতে জল লাগিবে না।

এক জলে নানা বর্ণ।

বক্কাষ্ঠ গুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিলে সেই জল রক্তবর্ণ হইবে। পরে একটি গ্লাস ভিনিগারে বেশ করিয়া ধুইয়া যদি ঐ লাল রঙ্গের জল উহাতে ঢালিয়া দেওয়া হয়, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ অতি সুন্দর হরিদ্রাবর্ণ হইবে। অনন্তর আর একটি গ্লাসে খুব ভাল করিয়া ফটকিরি গুঁড়া করিয়া মাখাইতে হইবে, তৎপরে ঐ গ্লাসে ঐ লাল জল ঢালিয়া দিবে, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ কৃষ্ণবর্ণ হইবে। কিন্তু একখণ্ড লৌহ ভিনিগারে ভিজাইয়া ঐ লৌহখণ্ড ঐ জলে নাড়িতে থাকিলে কিয়ৎক্ষণের মধ্যেই ঐ জল আবার লালবর্ণ হইবে।

জিহ্বায় উত্তপ্ত লৌহ।

লিকুইড্‌ ষ্টোরাক্স (Liquid storax) উত্তমরূপে জিহ্বায় লাগাইয়া

উত্তপ্ত লৌহ পর্য্যন্ত জিহ্বার উপর নিরাপদে রাখা যায়, তাহাতে কোনরূপ কষ্ট হয় না।

অগ্নিতে লেখা।

একটা কলমে খানিকটা ফস্‌ফরস্‌ লইয়া তাহার দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে এবং ঐ লেখাযুক্ত কাগজখানি অন্ধকার ঘরে লইয়া গেলে ঐ লেখা বেশ জ্বলিতে থাকে।

ডিমের নৃত্য।

একটি হাঁসের ডিম উত্তমরূপে সিদ্ধ করিয়া তাহার একদিকের কিঞ্চিৎ খোলা খুলিয়া ফেলিবে। পরে কিঞ্চিৎ পারা একটা পেন কলমের মধ্যে পূরিয়া ঐ ডিমের দুইদিক গালা দিয়া বন্ধ করিতে হইবে। তৎপরে ডিমের সহিত অগ্নি সংলগ্ন করিলে যতক্ষণ ডিমটি গরম থাকিবে ততক্ষণ নাচিতে থাকিবে।

লাল ফুল সাদা করা।

খানিকটা গন্ধক চূর্ণ করিয়া অগ্নিতে নিক্ষেপ করিলে ধূম নির্গত হইবে। ঐ ধূমে লাল ফুল ধারণ করিলে উহা দেখিতে দেখিতে সাদা হইয়া যাইবে; পরে ঐ ফুলকে কিয়ৎক্ষণ শীতল জলে ফেলিয়া রাখিলেই আবার বেশ লাল হইবে।

বজ্রের ন্যায় শব্দ।

একটা কাঁচকড়া অথবা সোডাওয়াটার বোতলে দুই ড্রাম পরিমাণ লৌহচূর্ণ এবং এককাঁচ্চা আন্দাজ ভিট্রিয়ল (Vitriol) মিশ্রিত করিয়া রাখিতে হইবে। তৎপরে খুব আঁটিয়া ছিপি বন্ধ করিতে হইবে। কিছুক্ষণ পরে ঐ বোতল নাড়িয়া ছিপি খুলিয়া উহার মুখে একটি বাতির আলোক ধরিলে তৎক্ষণাৎ বজ্রের ন্যায় ভয়ঙ্কর শব্দ হইবে।

টাকা উড়ান।

দুইটি টাকা লইয়া তাহাদের অপর পৃষ্ঠে দুইটি ডবল পয়সা লেই বা গঁদ দিয়া উত্তমরূপে লাগাইয়া শুকাইয়া রাখিবে। বাজী দেখাইবার সময়ে দুই হাতে দুইটি লইয়া একটি শুভ্রপৃষ্ঠ ও অপরটি তাম্রপৃষ্ঠ দেখাইয়া দর্শককে বলিবে, "দেখুন, একহাতে ডবল পয়সা ও এক-

হাতে টাকা। তাহার পর হাত মুঠা করিবে; মুঠা করিলে টাকা দুইটি উল্টাইয়া যাইবে।

দুয়ানি উড়ান।

তোমার মধ্যম অঙ্গুলির নখের উপর উত্তমরূপে একটু মোম লাগাইবে; তাহার পরে সেই হাতের চেটোর উপর একটি দুয়ানি লইয়া দর্শককে দেখাইয়া বলিবে, "এই দেখুন দুয়ানিটি আমার হাতের উপর আছে।" তাহার পর এরূপভাবে হাত মুঠা করিবে, যেন তোমার মধ্যমাঙ্গুলির নখে যে মোম আছে, তাহা সেই দুয়ানির গায় লাগিয়া তাহাতে আঁটিয়া যায়। তাহার পরে মুঠা খুলিলেই দুয়ানি অদৃশ্য হইবে।

অগ্নিতে বস্ত্র।

কোন পক্ষীর ডিমের মধ্যস্থ লালার সহিত ফটকিরি মিশ্রিত করিয়া কোন বস্ত্র বা রুমালে মাখাইয়া লবণের জলে ধৌত করিবে, তৎপরে বস্ত্র বা রুমাল শুকাইয়া লইলে ঐ বস্ত্র বা রুমাল কোনমতে আর আগুনে পুড়িবে না।

দগ্ধনোট পুনঃপ্রাপ্তি।

একখানি নোট ব্র্যাণ্ডি কিম্বা নাতিতীব্র সুরাসারে ডুবাইবে। পরে একটি প্রজ্বলিত বাতির শিখায় ধরিলে উহা পুড়িতে থাকিবে। যতক্ষণ নোটখানি ভিজা থাকিবে ততক্ষণ পুড়িয়া নিবিয়া যাইবে। ইহাতে নোটের কোন ক্ষতি হইবে না। লোকে মনে করিবে পোড়া নোট মন্ত্রবলে আস্ত হইল।

দগ্ধসূত্রে অঙ্গুরীয়।

খানিকটা সূতা লইয়া লোনা জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরে উহাকে শুকাইতে হইবে। ঐ সূত্রে অঙ্গুরীয় ঝুলাইয়া সূত্রটি প্রদীপের শিখায় ধরিলে বা আগুন দিয়া পুড়াইলে উহা হইতে অঙ্গুরীয়টি পড়িয়া যাইবে না।

শব্দকারী তাস।

একখানা তাস লইয়া তাহার একদিকটা একটু ফাঁক করিয়া ফাঁকের মধ্যে একরতি পরিমাণ ফুলমিনেটিং সিলভার (Fulminating

Silver) পূরিয়া কাগজের সেই অংশ বেশ করিয়া আঠা দিয়া আঁটিয়া ফেলিতে হইবে। তখন ঐরূপে প্রস্তুত তাস কোন অগ্নিশিখার উপর রাখিলে ভয়ানক শব্দ হইয়া উঠিবে।

কৃত্রিম বিদ্যুৎ।

টিনের একটি নল প্রস্তুত করিয়া তাহার একমুখ কিঞ্চিৎ প্রশস্ত করিবে এবং তাহাতে বহু ছিদ্র করিবে। পরে ঐ নল ধুনায় পূর্ণ করিয়া একটি মশালের শিখায় ধরিয়া ইতস্ততঃ নাড়িলেই বিদ্যুতের ন্যায় জ্যোতিঃ উত্থিত হইয়া চারিদিক্ আলোকিত করিবে।

জলমধ্যে অগ্নি।

ফোরেন্স দেশীয় বোতলের মধ্যে তের গ্রেণ ফস্‌ফরস্ ও দেড়ছটাক নির্ম্মল জল রাখিয়া প্রদীপের শিখায় উত্তপ্ত করিলে ঐ বোতলের মধ্যে অগ্নির গোলা দেখিয়া আশ্চর্য্যান্বিত হইবে।

বোতলে ডিম্ব।

একটা হাঁসের ডিম সিরকায় (Vinigar) কয়েক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিলে ডিমটি এতই নরম হইবে যে, তখন ইহাকে অনায়াসেই একটি সঙ্কীর্ণ-মুখ বোতলের ভিতরও রাখিতে পারা যাইবে।

একগ্লাসে ত্রিবিধ পানীয়।

একটি কাচের গ্লাসে প্রথম খুব ঘন সরবত ঢাল, তাহার উপর সাবধানে কতকটা দুধ দেও, উভয়ে কোনমতেই মিশিবে না, দুধ উপরে ভাসিতে থাকিবে। তৎপরে ইহাদের উপর খানিকটা পোর্ট নামক মদ্য দিলে, তাহাও উপরে ভাসিতে থাকিবে।

ফুলের রং পরিবর্ত্তন।

নিশাদল ও চূণের জল ফুলে লাগাইলে অতি অপূর্ব্বরূপে ফুলের বর্ণ পরিবর্ত্তিত হইতে থাকিবে।

জলে প্রদীপ।

মোম গলাইয়া ফরসা নেকড়ার একপিঠে উক্ত মোম ও অন্য পিঠে সূক্ষ্ম গন্ধকচূর্ণ মাখাইয়া অগ্নির উত্তাপে ধরিলে মোমের সহিত গন্ধক মিশ্রিত হইয়া যাইবে। তৎপরে ঐ নেকড়ায় সলিতা পাকাইবে।

অপর একখানি সাদা নেকড়া লইয়া ঐ আকারের আর একটি সলিতা প্রস্তুত করিয়া দর্শকবৃন্দকে দেখাইবে। তাহার পরে উহাদের নিকট হইতে ঐ সলিতা লইবে এবং ঐ সময়ের মধ্যে কৌশলক্রমে পূর্ব্ব-প্রস্তুত সলিতা বদলাইয়া লইবে। সলিতা জলপূর্ণ প্রদীপে দিয়া জ্বালাইয়া দিলে জ্বলিতে থাকিবে। প্রদীপে জল জ্বলিতে দেখিয়া লোকে মুগ্ধ হইবে।

বাসি ফুল তাজা রাখা।

জলে লবণ মিশাইয়া সেই জলে ফুলের বোঁটা ডুবাইয়া রাখিলে সেই ফুল অনেকদিন পর্য্যন্ত শুকাইয়া যাইবে না।

আজ্ঞাবহ ডিম্ব।

কোন গ্লাসে লবণ দ্রাবক জলে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে একটা ডিম ছাড়িয়া দিলে প্রথমে ডিমটি ডুবিয়া যাইবে কিন্তু পরে ভাসিয়া উঠিবে ও উল্‌টাপাল্‌টি খাইতে আরম্ভ করিবে। তুমিও ঐ সুযোগে ডিম্বকে আজ্ঞাকারী করিয়া লইবে।

ডিমের কামান।

একটি ডিমের দুইদিক ছিদ্র করিয়া ভিতরের সমস্ত দ্রব্য বাহির করিয়া দিয়া তাহাতে খানিকটা চূণ ও গন্ধক পূরিয়া দেও, তৎপরে মোম দিয়া দুই মুখ বেশ করিয়া জুড়িয়া সেই ডিমকে জলাশয়ের ভিতর ফেলিয়া দেও। কামানের ন্যায় ভয়ানক শব্দ হইবে।

ডিমকে দাঁড় করান।

একটি ডিমকে খুব জোরে নাড়িয়া নাড়িয়া সরু মুখের দিকে দাঁড় করাইলে বেশ দাঁড়াইয়া থাকিবে।

ফোয়ারা-বোতল।

একটি বোতলের কতকাংশ জলে পূর্ণ কর, তারপর বোতলের মুখে একটি ছিপি দিয়া সেই ছিপির ভিতর দিয়া একটা কাচের নল চালাইয়া দেও। দেখিও নলটা যেন জল পর্য্যন্ত যায় অথচ বোতলের তলা পর্য্যন্ত না যায়। তৎপরে সেই নলের ভিতর দিয়া জোরে ফুঁ

দিয়া নলটি ছাড়িয়া দিলে বোতলের সমস্ত জলটি ফোয়ারার স্তায় উঠিতে থাকিবে।

কর্পূরবৃক্ষ।

উত্তপ্ত স্পিরিটের সহিত খানিকটা কর্পূর মিশ্রিত কর। যখন স্পিরিটের সহিত কর্পূর বেশ মিশিয়া যাইবে তখন একটি শীতল গ্লাসে কতকটা ঢালিয়া দাও। দেখিতে দেখিতে কর্পূর জমিয়া সুন্দর বৃক্ষের আকার ধারণ করিবে।

কল্পতরু টুপি।

সকলেই বোধহয় দেখিয়াছেন যে, বাজিকরগণ যে-কোন লোকের টুপি চাহিয়া তাহা হইতে অসংখ্য দ্রব্য লইয়া সকলকে প্রদান করেন। ইহা করিতে হইলে একটি ছোট স্প্রিংওয়ালা থলির প্রয়োজন। থলির এই স্প্রিং টিপিলেই ইহার মুখ হইতে ভিতরের দ্রব্য আইসে। এইরূপ থলি জামার আস্তিনের ভিতর লুকাইয়া রাখিতে হয়, পরে অতি দক্ষতার সহিত টুপির ভিতর ইহাকে লইতে হয়। বলা বাহুল্য, এই থলির মধ্যে অনেক প্রকার দ্রব্য থাকে। এইরূপ দুই-চারিটি থলিও লইতে পারা যায়।

ছায়াবাজী।

কোন গৃহের মধ্যে এমন একটি সাদা পর্দ্দা খাটাইবে যে, তদ্দ্বারা ঐ সম্পূর্ণ গৃহটি দুই ভাগে বিভক্ত হইবে। যে ব্যক্তি বাজীকর, তিনি ঐ পর্দ্দার একদিকে ও অন্য লোকেরা আর একদিকে দাঁড়াইবে। অনন্তর একটি প্রদীপ উজ্জ্বল করিয়া কিঞ্চিৎ দূরে রাখিবে, পরে ঐ প্রদীপ রাখিলে বাজীকরের প্রতিবিম্ব ঐ পর্দ্দাতে পতিত হইবে। দর্শকগণ অতি স্পষ্ট এক মনুষ্যাকৃতি ছায়া দেখিতে পাইবেন, পরে ঐ বাজীকর যখন পশ্চাদগমন করিবেন, তখন তাঁহার ছায়া ক্রমে বড় হইবে এবং যখন ঐ প্রদীপের মধ্যস্থলে দাঁড়াইয়া অতি শীঘ্র শীঘ্র ঐ প্রদীপকে লঙ্ঘন করিবেন, তখন দর্শকগণ তাঁহাকে এরূপ বোধ করিবেন যে, তিনি একবার উঠিতেছেন ও একবার পড়িতেছেন। আবার যদি তিনি নানারূপ অঙ্গভঙ্গী করেন, তবে বড়ই কৌতুকজনক দৃশ্য দেখা

যাইবে। কাষ্ঠাদিময়ী পুত্তলিকা লইয়া নৃত্য করাইলে উত্তম ছায়াবাজী দেখান হইবে।

জলে সূচ ভাসান।

একখানি পিত্তলের বা কাঁসার রেকাবিতে জল রাখিয়া একটি সূচ অতি আস্তে আস্তে তাহাতে ছাড়িয়া দিলে ঐ সূচ ভাসিতে থাকিবে, ইহাতে দর্শকেরা আশ্চর্য্যান্বিত হইবেন।

অদহনীয় কাগজ।

একছটাক পরিষ্কৃত সাবানের ফেনার সহিত একছটাক পরিমাণ এলাচ মিশ্রিত করিয়া জল প্রস্তুত করিবে। ঐ জলে কাগজ প্রস্তুত করিলে অধিক উত্তাপে সেই কাগজ নষ্ট হইবে না।

পরিষ্কৃত জলে কিঞ্চিৎ ফটকিরি গুলিয়া তাহাতে ক্রমান্বয়ে এক একখানি কাগজ ভিজাইবে ও শুষ্ক করিবে। ইহাতে যে কাগজ প্রস্তুত হইবে, তাহা প্রদীপের শিখায় ধারণ করিলে পুড়িবে না।

অদহনীয় হাতরুমাল।

ভাজা ফটকিরির গুঁড়া হংসাদি পক্ষিডিম্বের নির্য্যাসবৎ শ্বেতাংশের সহিত মিশ্রিত করিয়া রুমালে বা কাপড়ে মাখাইয়া উহা লবণের জলে ধৌত করিয়া লইবে। ঐ কাপড় বা রুমাল অগ্নিতে পুড়িবে না।

কর্পূরে বাসন।

দুইটি সুগঠিত মৃন্ময় গেলাস লইয়া একটি গ্লাসে বেশ ঠাসিয়া কর্পূর পূরিয়া দেও, পরে এই গ্লাসের উপর অপর গ্লাসটি উপুড় করিয়া দিয়া মুখ-জোড়ের স্থানটি মাটি দিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তৎপরে উনানের উপর প্রদীপ বা স্পিরিট ল্যাম্পের আঁচে ঐ জোড়া গেলাস বসাও। তাপে কর্পূর গলিবে, ক্রমাগত ধূম উঠিবে। ধূম শূন্য হইলে উহাকে নামাইয়া রাখ। শীতল হইলে উপরের গ্লাসটি ভাঙ্গিয়া ছুরী দ্বারা সাবধানে কর্পূরের গ্লাসটি উঠাইয়া লও। ব্যবহারের পর উত্তমরূপে মুছিয়া রাখিবে। অধিক দিন রাখিবার ইচ্ছা হইলে টিনের চোঙ্গার ভিতর ঢাকনি দিয়া রাখিবে।

ফুলের বর্ণান্তর।

একটি কাচের গেলাসে ইথর ও অর্দ্ধড্রাম এমোনিয়া মিশ্রিত করিয়া তাহাতে লাল ফুল ফেলিয়া দিলে নীল এবং সাদা ফুল গোলাপী বর্ণ ধারণ করিবে।

নৃত্যকারী পাঁউরুটি।

একটি আখরোট কিম্বা বিলাতী আপেলের শাঁস ফেলিয়া দিয়া তাহার খোসার মধ্যে গুঁড়া গন্ধক, যবক্ষার ও পারদ প্রবিষ্ট করাইয়া দিবে। পরে একখানি পাঁউরুটির মধ্যে পুরিয়া দিয়া পাঁউরুটি উনানের মধ্যে রাখিয়া দিলে উনানের উত্তাপ পাইয়া পাঁউরুটিখানি নাচিতে থাকিবে।

বক্ষঃস্থলে অগ্নিরক্ষা।

সোনাবেঙের চর্ব্বি, নিশাদল ও পলাণ্ডুর রস, এই তিন দ্রব্য সমভাগে মিশ্রিত করিয়া গোপনে বক্ষস্থলে মাখাইয়া রাখিবে। পরে দর্শক জড হইলে বক্ষে জলন্ত অগ্নি রাখিয়া তাহার উপর ঘৃত, ধুনা প্রভৃতি দিয়া হোম করিবে। উত্তাপ লাগিবে না। তুমিও মহাপুরুষ বলিয়া জাহির হইবে।

অগ্নি বিনা অন্ন প্রস্তুত করা।

কোন ভাণ্ডে অগ্রে কিছু নূতন গোঁড়া চূণ রাখিয়া দিবে। পরে দর্শকগণের সম্মুখে সেই হাঁড়িতে চাউল দিয়া জল ঢালিয়া দিবে; কিয়ৎক্ষণ মধ্যেই ভাত প্রস্তুত হইবে।

প্রদীপ ব্যতীত আলোক।

অগ্রে লোহার হাতায় কিঞ্চিৎ গন্ধক গলাইয়া সেই দ্রব অবস্থাতেই তাহাতে অর্দ্ধছটাক তাম্রচূর্ণ প্রদান করিবে। ঐ গন্ধক অন্ধকার ঘরে জ্যোৎস্নার ন্যায় আলোক প্রদান করিবে।

জ্যোতির্ম্ময় তিলক।

জোনাকীপোকা ও কেঁচোর রস বাটিয়া ললাটে তিলক দিলে রাত্রিকালে উহা উজ্জ্বল তৃতীয় নেত্রের মত দেখায়।

প্রশ্নোত্তরকারী টাকা।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, তাহারই উত্তর পাইবে। প্রথমতঃ একটি টাকাকে ছিদ্র করিয়া তাহাতে কালো সূতা বাঁধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে। পরে বাজী করিবার সময়ে অন্য একটি টাকা লইয়া সকলকে পরীক্ষা করিতে দিবে। তৎপরে উক্ত টাকাটি কাহারও হস্তে রাখিয়া একটি সাদা অর্থাৎ যাহাতে কোনরকম নক্সী করা হয় নাই, সেইরকম গেলাস্ লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে। অনন্তর উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে টাকাটি লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত গেলাসে টাকাটি ফেলিবে। কিন্তু যখন উক্ত গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে, তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে হউক, পূর্ব্ব-কথিত সূতা-বাঁধা টাকাটি ঐ গেলাসে আস্তে আস্তে প্রথমে রাখিয়া দিবে। আর ঐ হস্তস্থ টাকাটি না ফেলিয়া সেটি ঐ হস্তের তালুতে লইবে। পরে তুমি দর্শকবৃন্দকে বলিবে, "আমার এই টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, এই ভোজ টাকা তাহারই উত্তর করিবে।" পরে কেহ প্রশ্ন করিলে উক্ত সূতা ধরিয়া টানিয়া উহা নাড়িতে থাকিবে। এইরূপ টাকার সাহায্যে তুমি ভিন্ন ভিন্ন প্রশ্নে টাকাকে ভিন্ন ভিন্ন প্রকার সঙ্কেত করাইবে। সকলেই মোহিত হইবেন।

রুমালেবাজী।

এই বাজী অতি মনোহর। ইহাতে একখানি রুমালের ভিতর হইতে প্রায় বারখানি রুমাল বাহির হয়। নিম্নলিখিত প্রণালীতে কাজ করিতে হয়। যথা—বাজী করিবার অগ্রে তোমার দুই হাতের জামার আস্তিনের ভিতর চারিখানি করিয়া রুমাল লম্বাভাবে রাখিয়া দিবে। পরে বাজী করিবার সময়ে অন্য একখানি খুব বড় রুমাল আনিয়া সকলকে দিয়া পরীক্ষা করাইবে। পরে উক্ত রুমালখানির দুই কোণ ধরিয়া উহাকে নাচাইয়া নাড়িতে থাকিবে। তখন তোমার জামার আস্তিনের মধ্যস্থিত রুমালগুলি একে একে খুব সাবধানে বাহির করিবে। এই বাজী দেখিয়া সকলেই মোহিত

হইবেন, সন্দেহ নাই। কিন্তু উত্তমরূপে কাজ না করিতে পারিলে সকলের নিকট তোমাকে হাস্যাস্পদ হইতে হইবে। এসব বাজীকরের হস্ত-কৌশলের উপর নির্ভর করে। সুতরাং ভাল করিয়া কৌশল শিখিতে হয়।

ভৌতিক রুমাল।

এই বাজীতে দুইখানি একরকমের রুমাল চাই; আর একখানি কালো রঙের চতুষ্কোণ পিজবোর্ড চাই। কিন্তু এই কালো পিজবোর্ডখানি বড় শ্লেটের মতন হইবে। আর একটি পিস্তল চাই। বাজী করিবার পূর্ব্বে কোন ব্যক্তির সহিত ষড়যন্ত্র করিয়া উক্ত দুইখানি রুমালের একখানি ঐ দর্শককে দিবে এবং দ্বিতীয় রুমালখানি তোমার জামার ভিতরে রাখিবে। পরে যখন বাজী করিবে, তখন উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে উক্ত রুমালখানি লইবে, তখন উক্ত ব্যক্তিকে কিংবা অন্য কোন ব্যক্তিকে বলিবে যে, ঐ রুমালখানিতে চিহ্ন করিয়া দাও। চিহ্ন করা হইলে, উক্ত রুমালখানি লইয়া হস্তের মধ্যে গোলার ন্যায় পাকাইতে থাকিবে এবং দর্শকগণকে নানাপ্রকার কথা বলিতে থাকিবে, দেখিবে যেন তাঁহাদের মন তোমার উপর থাকে। যখন দেখিবে যে, সকলেই তোমার কথায় মনোযোগ দিয়াছেন, তখন ঐ অবসরে তোমার আস্তিনের ভিতর যে রুমাল পূর্ব্বে রাখিয়াছ, সেই রুমালখানি হস্তের মধ্যে লইয়া চিহ্নিত রুমালখানি হস্ততালুর দ্বারা গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তাহা হইলে এক্ষণে তোমার হাতে নকল রুমালখানি রহিল। ঐ রুমাল-খানিকে সর্ব্বসমক্ষে পুড়াইয়া ফেল। পরে পিস্তল আনিবার ছল করিয়া তোমার সাজিবার ঘরের ভিতরে যাও এবং উক্ত পিজবোর্ডে খানিকটা মোম দিয়া উক্ত চিহ্নিত রুমালখানি (যাহা তোমার পকেটে আছে) উহাতে লাগাইয়া দাও এবং ঐ পিজবোর্ডখানি উল্টা করিয়া অর্থাৎ যেদিকে রুমালখানি লাগান আছে, সেই দিক্‌টা পশ্চাতে রাখিয়া তোমার সহযোগীকে ধরিতে দাও। পরে তোমার সহযোগী উহা ধরিয়া থাকিলে তুমি বাজী করিবার স্থানে পিস্তল লইয়া আইস। পরে উক্ত পোড়ান রুমালের ছাই পিস্তলের মধ্যে দাও। যে লোক পিজবোর্ড ধরিয়াছে, এইবার তাহাকে ডাক। পরে সকল দর্শককে বল

যে, "কালো পিজবোর্ডে কিছুই নাই ; কিন্তু আমি (এই ঐন্দ্রজালিক) পিস্তল ছুড়িবামাত্র রুমালখানি ঐ পিজবোর্ডে প্রণালীবিতরূপে লাগিয়া যাইবে।" কিন্তু তোমার সহযোগীকে উক্ত পিজবোর্ডখানি ধরিতে দিবার পূর্ব্বে শিক্ষা করাইবে যে, পিস্তল ছুড়িবামাত্র যেন পিজবোর্ড নিমেষমধ্যে উল্টাইয়া ধরে। তুমি যখন পিস্তল আনিবার পূর্ব্বে ঘরে যাইবে, তখন অতি সত্বর কার্য্য সম্পাদন করিয়া পিস্তল লইয়া বাহিরে আসিও ; নতুবা দর্শকেরা মনে নানা সন্দেহ করিবেন। তৎপরে রুমালখানি ঐ পিজবোর্ড হইতে খুলিয়া যে দর্শকের রুমাল, তাঁহাকে দিবে এবং বলিবে "দেখুন, আপনার চিহ্ন আছে কি না ?" এই বাজী অতি আশ্চর্য্যজনক ; নির্ব্বিঘ্নে করিতে পারিলে সকলেই ভৌতিক বলিয়া মনে করিবেন।

গুপ্তমুদ্রা বাহির।

প্রথমতঃ একটি কাচের গেলাসে একটি টাকা রাখিবে। পরে ঐ গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে। এখন সকল দর্শককে বলিবে, "আপনারা দেখুন ; এই গেলাসে কিছুই নাই।" পরে ঐ গেলাস জলপূর্ণ করিলেই উক্ত টাকা দেখা যাইবে। এই সামান্য বাজী কোন কৌশলযুক্ত বাজীর সহিত দেখাইবে, নতুবা দেখিতে ভাল হইবে না।

ভোজ গেলাস।

এই বাজীতে জলপূর্ণ একটা গ্লাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না। ইহা এইরূপ প্রণালীতে করিতে হয়—প্রথমতঃ তোমার ম্যাজিক-পোষাকের পশ্চাতে গুপ্ত পকেটে, যে গেলাসে জলের বাজী করিবে তাহার ঠিক মুখের পরিমাণমত একখানি কাচের চাকতি রাখিবে। তৎপরে বাজী করিবার সময়ে একটি কাচের গেলাস (যাহার মুখের উপযুক্ত চাকৃতি ঐ গুপ্ত পকেটে রাখিয়াছ) জলে পরিপূর্ণ করিয়া দর্শকগণের সমক্ষে ধরিবে ও বলিবে, "দেখুন একটি জলপূর্ণ গেলাস—ইহা উপুড় করিলে এখনি জল পড়িয়া যাইবে ; কিন্তু আমার ভোজ-বিদ্যাবলে গেলাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না।" এইরূপ বলিতে বলিতে তোমার গুপ্ত পকেট হইতে ঐ পূর্ব্ব-রক্ষিত চাকৃতখানি বাহির করিয়া

দক্ষিণ হস্তের তালুতে লইবে। তৎপরে দক্ষিণ হস্ত দ্বারা যেন গেলাসের মুখ চাপা দিতেছ এইরূপ করিয়া শীঘ্র সেই চাকতিখানি গেলাসের মুখে দিবে এবং দক্ষিণ হস্ত দ্বারা গেলাসের উপর মুখ চাপিয়া ধরিবে ও বাম হস্ত দ্বারা গেলাসের তলা চাপিয়া উল্‌টাইয়া দিবে। দর্শকগণ দেখিবেন, জল পড়িল না। পরে কিয়ৎক্ষণ ধরিয়া তলা বা মুখের দিক হইতে দক্ষিণ হস্ত সরাইয়া লইয়া কিয়ৎক্ষণ উপুড় করিয়া রাখিয়া আবার গেলাসটি সোজা করিবে। কিন্তু সোজা মুখের চাকতিখানি দক্ষিণ হস্তের তালুতে গুপ্তভাবে লইয়া শেষ গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তৎপরে গেলাস পুনরায় উপুড় করিলে জল অগত্যা পড়িয়া যাইবে। ইহা সাবধান হইয়া করিতে পারিলে নিশ্চয় দর্শকগণ ভৌতিক কাণ্ড মনে করিবেন।

ভৌতিক টাকা।

তুমি চতুর ঐন্দ্রজালিক। তুমি ক্রীড়াস্থলে উপস্থিত হইয়া কোন দর্শকের নিকট হইতে একটি টাকা চাহিয়া লইবে। কিন্তু টাকাটিতে যেন তাঁহার দ্বারা কোনরূপ চিহ্ন করাইয়া লওয়া হয়; কেন না দর্শকগণ বলিতে পারেন যে, এই টাকা তুমি তোমার ভিতর পকেট হইতে লইয়াছ। তাহার পর ছুটি গ্লাস আনয়নকরতঃ পরিষ্কার করিয়া লইবে এবং দর্শকগণকে দেখাইবে যে, ঐ গ্লাস দুইটিতে কিছুই নাই। তৎপরে কিছু বড় ও পুরু রকম একখানা রুমাল আনিয়া সর্ব্বসমক্ষে ঝাড়িয়া দেখাইবে। দর্শকগণ যেন মনে করেন ঐ রুমালে কিছুই নাই; কিন্তু বাস্তবিক ঐ রুমালখানির নীচের অপর পৃষ্ঠের ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র-করা টাকা সূত্রদ্বারা (পূর্ব্বোক্ত কোন গ্লাসের গভীরতার সমান) সংলগ্ন থাকা চাই। যখন রুমালখানি ঝাড়িবে তখন যেন সূত্র-সংলগ্ন টাকাটির অস্তিত্ব দর্শকগণ কোনরূপে টের না পান অর্থাৎ যেন ঐ টাকা রুমালের নিম্নদিকে অথবা পরপৃষ্ঠে থাকে। এইরূপ করণানন্তর সূত্রে সংলগ্ন টাকাটি বাম হস্তের চারি অঙ্গুলির উপর গোপনভাবে রাখিয়া রুমালখানি লইয়া একজন দর্শককে ডাকিয়া তাঁহার হাতে দিবে এবং ঐ পূর্ব্বোক্ত চিহ্নিত টাকাটি দর্শকগণকে দেখাইয়া আপন বাম হস্তের তালুতে (অর্থাৎ যে হাতের অঙ্গুলির উপর রুমালচাপা টাকাটি আছে)

গোপনে রাখিবে ও ঐ টাকাটি কিঞ্চিৎ ঊর্দ্ধদিকে উঠাইয়া রুমাল-খানি দ্বারা চাপিয়া ধরিবে। তখন দর্শকগণ যেন বুঝিতে পারেন যে, তাঁহাদেরই চিহ্নিত টাকাটি ঐ রুমালের ভিতর আঁটা রহিয়াছে। তৎপরে দর্শকের হস্তস্থিত গ্লাসটির মধ্যে ঐ রুমালসহ টাকাটি সুন্দররূপে রাখিবে। কিন্তু এরূপভাবে রাখিবে, যেন টাকাটি ঠিক গ্লাসের নীচে পড়ে এবং রুমালখানি গ্লাসটির চতুর্দ্দিকে আবরিয়া থাকে। দেখিও, যাঁহার হাতে রুমাল-ঢাকা গ্লাসটি আছে, তিনি যেন কোনরূপ স্পর্শ না করেন। স্পর্শ করিলেই কার্য্য নষ্ট হইবে। এ বিষয়ে সাবধান হওয়া চাই। পরে তুমি নিজে তোমার বাম হস্তের দ্বারা অপর গ্লাসটির উপর ধরিবে। কিন্তু সাবধান! যেন তোমার এই হাতে তালুস্থিত টাকাটি কোনমতে না ছাড়িয়া যায়। এরূপভাবে গ্লাসটি ধরিয়া ডান হাত দ্বারা দর্শকের হস্তস্থিত গ্লাস-ঢাকা রুমালখানি ধরিবে এবং ঐ ব্যক্তিকে বলিবে, তিনি যেন দুই তিন বলিয়া উচ্চারণ করেন। তৎক্ষণাৎ ঐ গ্লাসস্থিত রুমালখানি উঠাইয়া লইবার সময়েই শীঘ্র শীঘ্র বামহস্তের তালুর টাকাটি ঐ হাতের গ্লাসের মধ্যে ফেলিয়া দিয়া, তাড়াতাড়ি গ্লাসটি নাড়িতে থাকিবে। তদ্দৃষ্টে দর্শকগণ অত্যন্ত আশ্চর্য্যান্বিত হইবেন এবং বুঝিতে পারিবেন, তুমি বাজীকর, যেন তাঁহাদের ঐ চিহ্নিত টাকাটি দর্শকের হাতের গ্লাস হইতে আপনার হাতের গ্লাসে ভোজবিদ্যাবলে আনিয়াছ। ইহা বড় কঠিন বাজী। কিন্তু কৌশল শিখিলে কঠিন নহে।

অগ্নি ভক্ষণ।

প্রথমতঃ, লিকুইড ইষ্টরাক্স জিহ্বাতে মাখাইয়া জলন্ত অঙ্গারে গন্ধকগুঁড়া মিশ্রিতকরতঃ উহা অতি সাবধানে জিহ্বার উপর রাখিবে। কিন্তু আশ্চর্য্যের বিষয়, উহাতে জিহ্বা পুড়িবে না। পাঠক, এই কার্য্যটি অতি সতর্কতার সহিত সম্পন্ন করিবেন, কারণ, কোনরূপ ব্যতিক্রম হইলে জিহ্বা পুড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা।

ভোজ-ডিম্ব ও রুমাল।

এই বাজী অতিশয় আশ্চর্য্যজনক ও সাধারণের অত্যন্ত মনোরঞ্জনকারী। প্রথমতঃ বাজী করিবার পূর্ব্বে তিনটি ডিম্ব ও তিনখানা রেশমের খুব

চিক্কণ ও ছোটরকম রুমাল সংগ্রহ করিয়া রাখিবে। সেই রুমাল তিনখানি একরঙের ও একমাপের হইবে। অনন্তর সেই ডিম তিনটি দুইতে একটির ঠিক মধ্যভাগে এমনভাবে ছিদ্র করিবে, যেন উহার মধ্যে বৃদ্ধাঙ্গুলি ও দ্বিতীয় এবং তৃতীয় অঙ্গুলি একসঙ্গে প্রবেশ করিতে পারে; তৎপরে উহার মধ্যস্থিত পদার্থগুলি নির্গতকরতঃ পরিষ্কৃত-রূপে ধুইয়া ঐ ডিমের মধ্যে একখানা রেশমের রুমাল পূরিবে; রুমালখানা যেন একটুকু বাহিরে থাকে। কারণ, ইহাতে বাজীর সময় সুবিধা হইবে। অপর একখানা রুমাল দ্বারা আর একটি ডিম বেশ সুন্দররূপে মুড়িয়া রাখিবে। কিন্তু এরূপভাবে মোড়া চাই, যেন রুমালখানি টানিলেই খুলিয়া আইসে। এইরূপে প্রস্তুত করিয়া প্রথমোক্ত রুমাল-পোরা ডিম্বটি বামপার্শ্বের পকেটে, আর দ্বিতীয় রুমালযুক্ত স্বাভাবিক ডিম্বটি ডানপার্শ্বের পকেটে রাখিবে। আরও দুইখানা রুমাল ও দুইটি একমাপের ও এক আকৃতির কাচের গ্লাস লইতে হইবে। তৎপরে বাজীকর বাজীস্থলে উপস্থিত হইয়া দুইখানি ত্রিপাদ বা টিপয়ের উপর এই গ্লাস দুইটি দর্শকদিগকে পরীক্ষা করাইয়া রাখিবে; পরে পূর্ব্বোক্ত তিনটি ডিম্বের অবশিষ্ট ডিম্বটি লইয়া দর্শক-গণকে পরীক্ষা করিতে দিবে; দর্শকগণের পরীক্ষা শেষ হইলে ঐ ডিম্বটি লইয়া যখন আপন টেবিলের দিকে ফিরিবে, তখন হস্তস্থিত ডিম্বটি পকেটে রাখিয়া যে রুমাল-পোরা ছিদ্রকরা ডিম্বটি বাম পকেটে আছে, তাহা এরূপ কৌশলে বাহির করিয়া লইবে যে, কেহ যেন তাহা জানিতে না পারে। সেই ছিদ্রকরা ডিম্বটি বাহির করিবার সময়ে যেন উহার ছিদ্রদিকটি নিজের হস্তের তালুতে লুক্কায়িত থাকে; কেন না, যদি দর্শকগণ টের পায়, তবে বলিবে ডিম্ব বদল করিয়াছ। এইরূপ করণানন্তর ঐ ডিম্বটি ত্রিপাদস্থিত কোন একত্র গ্লাসে চাপা দিবে। তদনন্তর রেশমের তৃতীয় রুমালখানা লইয়া দর্শকগণ দ্বারা ভালরূপ পরীক্ষা করাইবে। পরে উহা জড়াইয়া একটি বলের মত করিবে (তোমার পকেটে যে বলের ন্যায় রুমাল জড়ান ডিম্বটি আছে, ঠিক সেইরূপ জড়ান চাই)। তৎপরে আপন টেবিলের দিকে ফিরিয়া আসিবার সময়ে অবসরক্রমে জড়ান রুমালের বলটি পকেটে রাখিয়া ডিম্ব-জড়ান বলটি হস্তে উঠাইয়া লইবে এবং দর্শকগণের দিকে

ফিরিয়া দাঁড়াইবে। এরূপ কৌশল করিবে যে, দর্শকগণ বুঝিতে পারিবে না, তুমি পূর্ব্বের বলটি বদল করিয়াছ। এইরূপ করণানন্তর হস্তস্থিত বলটি অপর খালি গ্লাসে রাখিবে। তৎপরে আর একখানি বাক্সে রুমাল লইবে। ঐ গ্লাসের উপর রুমাল চাপা দিবার সময়ে অজ্ঞান রুমালখানি খুলিয়া ডিম্বের উপর রাখিবে এবং ঐ বাক্সে রুমালখানিও চাপা দিয়া রাখিবে, কিন্তু দর্শকগণ যেন কোনপ্রকারে জানিতে না পারে। এই সকল প্রক্রিয়া শেষ হইলে, দর্শকগণকে বলিবে, "মহাশয়গণ! দেখুন, যে গ্লাসে রুমালখানি আপনাদের সমক্ষে বলের ন্যায় জড়াইয়া রাখিলাম, সেইটি ডিম্বাকারে, আর যে গ্লাসে ডিম্বটি রাখিয়াছি, সেটি রুমালাকারে আমার ভোজ-বিদ্যাবলে পরিণত করিব।" এইরূপে বলিয়া, তোমার ওয়াণ্ড বা যাদুযষ্টি ঐ গ্লাস দুইটিতে স্পর্শ করাইবে। পরে হাতের কৌশলে দুই হাতে দুইটি গ্লাসের চাপা দেওয়া রুমাল দুইখানা অন্য গ্লাসের মধ্যস্থিত রুমালখানি সহ উঠাইবে। তাহা হইলেই দর্শকগণ দেখিতে পাইবে, ঠিক রুমালের স্থানে ডিম্ব আর ডিম্বের স্থানে রুমাল হইয়াছে। দেখিয়া দর্শকবৃন্দ আশ্চর্য্যান্বিত হইবে সন্দেহ নাই।

ভোজ-দোয়াত এবং মারবেল।

টেবিলের একদিকে একটি দোয়াত ও অন্যদিকে একটি মারবেল রাখিয়া আবরণ ঢাকা দিয়া যাদুযষ্টি স্পর্শ করাইয়া বলিবে যে, "দোয়াতের স্থানে মারবেল ও মারবেলের স্থানে দোয়াত হইবে।" এই বাজী নিম্নলিখিত প্রণালীতে করিতে হয়। অতি সাবধানতাসহকারে করিতে পারিলে অতি আশ্চর্য্যজনক দেখায়। এই বাজীতে দুইটি একরকমের দোয়াত চাই এবং একরকমের দুইটি মারবেল চাই, উক্ত দোয়াত দুইটির তলা থাকিবে না, আর মারবেল দুইটি উক্ত দোয়াতের খোলের অনুযায়ী হইবে। দোয়াতের খোলের ভিতর মারবেল থাকিবে এবং দোয়াতের অনুযায়ী দুইটি কাগজের খোল বা ঢাকনি থাকিবে। পরে যখন বাজী করিতে হইবে, তখন পূর্ব্ব হইতে একটি দোয়াত টেবিলের সারভেন্‌টি নামক গুপ্তস্থানে রাখিয়া দিবে, অন্য দোয়াতটির ভিতরে একটি মারবেল রাখিয়া দিবে। পরে যখন

বাজী করিতে হইবে, তখন উক্ত দোয়াত (যাহার ভিতর মারবেল আছে সেইটি) সকলের সম্মুখে টেবিলের উপর রাখিবে এবং আর একটি মারবেল অপর পার্শ্বে রাখিবে এবং উক্ত দুইটি কাগজের খোল অর্থাৎ ঢাকনি দর্শকগণকে পরীক্ষা করিতে দিবে। পরীক্ষানন্তর খোল দুইটি আনিবার সময়ে টেবিলের সারভেন্টিতে যে তলাশূন্য দোয়াত আছে, সেই দোয়াত একটি কাগজের খোলের মধ্যে পূরিয়া লইবে, খালি খোলটি যে দোয়াতের মধ্যে মারবেল আছে, তাহাতে চাপা দিবে। এক্ষণে যে খোলের ভিতর দোয়াত রাখিয়াছ, সেই খোলে মারবেল চাপা দিবে। পরে খোল দুইটি খুলিবার কালে যে দোয়াতের ভিতর মারবেল ছিল, সেই খোলটি সেই দোয়াত সহিত তুলিবে, আর যে খোলের ভিতর দোয়াত ছিল, তাহা খুলিবে। ইহাতে নিশ্চয় বোধ হইবে যেন দোয়াত এবং মারবেল চাপা দিতেই বদলাইয়া গেল। ইহা উত্তমরূপে করিতে পারিলে দর্শক অত্যন্ত আশ্চর্য্যান্বিত হইবেন, সন্দেহ নাই।

ভোজ-বোতল এবং ভোজ-গেলাস।

উপরে দোয়াত ও মারবেল বাজী যে যে প্রণালীতে দেখান হইল, এ বাজীও ঠিক তদ্রূপ প্রণালীতে দেখাইতে হয়।

শব্দকারী টাকা।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, সে তাহারই উত্তর দিবে। প্রথমতঃ একটি টাকাতে ছিদ্র করিয়া উহাতে কালো সূতা বাঁধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে ; পরে বাজী করিবার সময়ে অন্য একটি দর্শকের টাকা চাহিয়া সাদা অর্থাৎ যাহাতে কোনরকম নক্সা করা নাই, এরূপ একটি গেলাস লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে। পরে উক্ত টাকাটি দর্শকের নিকট হইতে লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে। তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে হউক, অগ্রেকার সূতাবাঁধা টাকাটি ঐ গেলাসে আস্তে আস্তে রাখিয়া দিবে এবং ঐ হস্তস্থ টাকা না ফেলিয়া ঐ টাকা হস্তের তালুতে লইবে। পরে তুমি দর্শকগণকে বলিবে যে, তোমরা উক্ত টাকাকে যাহা প্রশ্ন

করিবে, এই তোল-টাকা তাহারই উত্তর প্রদান করিবে। পরে কেহ কোন প্রশ্ন জিজ্ঞাসা করিলে সূতা ধরিয়া টান দিলেই ঐ টাকা টং টং করিয়া শব্দ করিবে, তাহাতে সকলেই মোহিত হইবেন।

মৃতপক্ষীর প্রাণদান।

বন্দুকে পারার গুলী (অগ্রে পারা ও ভুঁতের দ্বারা গুলী প্রস্তুত করিয়া রাখিতে হয়) পূরিয়া রাখিবে ; পরে একটি জীবন্ত পক্ষীকে আনিয়া দর্শকগণের নিকট পক্ষী যে জীবিত, তাহা সপ্রমাণ করিবে। পক্ষীটি টেবিলে রাখিয়া বন্দুকে ঐ পারার গুলী পূরিয়া ছুড়িবে ; তাহাতে পক্ষীটি অচেতন হইবে। তখন দর্শকগণকে বলিবে, "দেখুন, পক্ষী মরিয়া গেল।" পরে মন্ত্রের ন্যায় হিজিবিজি বকিয়া, কৌশলে রুমাল দ্বারা কিঞ্চিৎ জল ঐ পক্ষীর মস্তকে দিলে পক্ষী চেতনা পাইবে। তখন তুমি বলিবে, "দেখ, পক্ষীকে বাঁচাইয়া দিলাম।" বলা বাহুল্য, গুলী করিবার অগ্রে পক্ষীর ডানা বাঁধিয়া রাখিবে, জল দিবার সময় কৌশল-পূর্ব্বক খুলিয়া দিবে।

কাটামুণ্ডের কথা।

একটা টেবিল এরূপভাবে প্রস্তুত করাইতে হইবে যে, তাহার মধ্যস্থলে গোলাকার ছিদ্র থাকিবে ; কিন্তু ঐ ছিদ্রটি দুইটি অর্দ্ধগোলাকার কাষ্ঠখণ্ডে প্রস্তুত হইবে। তাহা হইলে দুই গোলাকার খণ্ড পৃথক করিলে মুখ সহজেই প্রবিষ্ট ও নির্গত হইবে। আর ঐ ছিদ্রের সমান অথচ ছিদ্রকরা একখানি কাচ টেবিলের উপর থাকিবে ; নিম্নেও ঐ পরিমাণ কিন্তু ছিদ্রহীন একখানি কাচ ও পার্শ্বের চারিধারে চারিখানি কাচ স্থাপিত করিবে। যেন প্রত্যেক কাচের ছায়া প্রত্যেক কাচে পড়ে ; তাহা হইলে টেবিল কি কাচ কিছুই রাত্রিকালে দর্শকের দৃষ্টিপথে পড়িবে না। উক্ত টেবিলের নিম্নে ঐ গোলাকারে বাজীকর মুখ বাড়াইয়া থাকিলে, কাটামুণ্ড প্রতীত হইবে। বাজীকর কথা কহিলেই, ঐ কাটামুণ্ড কথা কহিবে। ইহা দেখিতে সাতিশয় কৌতুকজনক।

দর্শকসম্মুখে শিরশ্ছেদন।

ভোজবাজী সমস্তই কৌশল, আড়ম্বর, হাতের কৌশল, দ্রব্যের কৌশল ও বাক্যের কৌশল ভিন্ন আর কিছুই নয়। এই মাথা-কাটা বাজী অতিবিচিত্র ও মনোহর। কিন্তু সাবধানে না করিতে পারিলে বাজী পণ্ড হয়। এই বাজীতে যাহার মুণ্ড কাটিবে, তাহার মুখসদৃশ মাটির কি মোমের একটি কৃত্রিম মুণ্ড প্রস্তুত করাইবে। কিন্তু উহার তলাটি ফাঁপা থাকিবে। এই ফাঁপার ভিতর স্পঞ্জদ্বারা কৃত্রিম রক্ত রাখিয়া দিবে; কিন্তু স্পঞ্জ যেন দেখা যায় না। পরে যাহার মুণ্ড কাটিবে, তাহাকে একখানি কৌশলপূর্ণ চেয়ারে বসাইবে। ঐ চেয়ারের সম্মুখদিকে দুইটি পায়ার পিছনে একটি পায়া ও সারভেণ্টি বা উপযুক্ত গুপ্তস্থান থাকিবে। পরে ঐ ব্যক্তির পোষাক একটু ঢিলা করাইয়া দিবে। সে তখন নিজের মস্তকটি জামার ভিতর প্রবেশ করাইয়া রাখিবে, কৃত্রিম মস্তকটি বাহিরে থাকিবে। কিন্তু সকলে যেন অনুমান করে, ঠিক তাহারই মস্তক রহিয়াছে। বলা বাহুল্য যে, জামার সহিত কৃত্রিম মুণ্ডটি আবদ্ধ থাকিবে। আর ভিতরে সেই লোকটি যেন লাল রঙ্গ-পূর্ণ এক পিচকারি লইয়া থাকে। পরে বাজীকর তলোয়ার দ্বারা তাহাকে কাটিবার উদ্দেশ্যে নানাপ্রকার কথা কহিতে থাকিবে। যে ব্যক্তির মস্তকচ্ছেদন হইবে, সে "হাঁ না" এইরূপ ভাবে দুই-একটি কথা বলিতে থাকিবে। পরিশেষে যখন বাজীকর তাহার কেশ বামহস্ত দ্বারা ধারণ করিবে, তখন সে পিচকারি ঠিক করিয়া লইবে। বাজীকর দক্ষিণ-হস্তস্থ তলোয়ার দ্বারা সবেগে কৃত্রিম মুণ্ডের যথাস্থানে আঘাত করিলেই দর্শকেরা মনে করিবে, আসল ব্যক্তিরই মাথা দ্বিখণ্ড হইল। তদণ্ডেই পিচকারি ছুড়িবে এবং স্পঞ্জ হইতে ঝরঝর করিয়া রক্ত পড়িবে। তদ্দর্শনে সকলেই বিস্মিত হইবেন। পরে বাজীকর দর্শকগণকে সন্তুষ্ট করিয়া বলিবে, "মহাশয়গণ! আমি তো নির্ব্বোধের ন্যায় একজনের মুণ্ড কাটিলাম, এক্ষণে উপায় কি? যদি কেহ আত্মারাম সরকারের মন্ত্র জানেন, তবে বলুন; ভোজমন্ত্রবলে ইহাকে জীবিত করি।" কিন্তু কেহই উত্তর দিবেন না। বাজীকর বলিবে, "আমিই চেষ্টা করিয়া দেখি,

বাঁচাইতে পারি কি না।" এই বলিয়া সে কাটামুণ্ড যোড়া দিবে। কিন্তু যুড়িল না দেখিয়া দর্শকগণকে আবার সম্বোধনপূর্ব্বক বলিবে, "এই বস্ত্র আমি মন্ত্রপূত করিয়া ইহাতে চাপা দিব, দেখি মুণ্ড যোড়া লাগে কি না।" এই বলিয়া আবার দর্শকদিগকে পশ্চাতে রাখিয়া বস্ত্র ঢাকা দিবে, কিন্তু বস্ত্র ঢাকা দিতে দিতে কৃত্রিম মুণ্ডটি চেয়ারের গুপ্তস্থানে (সারভেণ্টিতে) রাখিবে। আর সেই অবসরে জামায় লুকায়িত স্বমুণ্ড ঐ অপর ব্যক্তি বাহির করিবে। এইরূপে তোমার ঢাকা শেষ করিয়া দর্শকগণকে বলিবে, "ভোজরাজ কি করিয়াছেন বলা যায় না। হয়ত পূর্ব্বমত মুণ্ডটি যোড়াই লাগে নাই।" এই বলিয়া মন্ত্রের স্থায় বাক্‌চাতুরীকরতঃ ভোজদণ্ড বা যাদুমন্ত্রদ্বারা মুণ্ডস্পর্শ করিবে এবং ঢাকা বস্ত্র উত্তোলন করিয়া দেখিবে। তখন দর্শকগণ মুণ্ড যোড়া লাগিয়াছে দেখিয়া বিস্মিতভাবে থাকিবেন। আর তুমিও ভোজরাজ, ভানুমতী, আত্মারাম সরকার, হোসেন খাঁ, ড্যানিক, ডিভেনপোর্ট ব্রাদার্স প্রভৃতির স্থায় প্রতিপত্তি লাভ করিবে।

ভানুমতীর ভেল্কী।

ভাল বাজীকর ভিন্ন এই বাজী যে-সে ব্যক্তি করিতে পারে না। এই বাজীতে হাত-পা বাঁধিয়া একটি ছোট মেয়ে কি ছেলেকে একটা প্যাটরার ভিতর বন্ধ করিয়া তলোয়ার দ্বারা তাহাকে আঘাত করিতে হয়। এই বাজীর কৌশল এইরূপ—৪ বিঘত লম্বা ১॥ বিঘত প্রশস্ত এবং আবশ্যকমত উর্দ্ধ একটি দরমা-নির্ম্মিত সিন্দুক লইতে হইবে। যে বালককে ভিতরে ফেলিবে, সে যেন তাহার ভিতর শয়ন করিলে, দরমা-সিন্দুকের ডালা উর্দ্ধে থাকে এবং সে পা গুটাইয়া তন্মধ্যে শয়ন করিতে পারে। উক্ত প্যাটরাটির নিম্নভাগে এরূপে প্রস্তুত করিবে যে, তাহাকে সহজে প্যাটরা হইতে বিচ্যুত করা যায়; অর্থাৎ তলা যেন চারিদিকে চারি গাছি দড়ির দ্বারা আটকান থাকে। বাজী করিবার অগ্রে উক্ত বালকের নিকটে ১০ খানা ভিজান আলতা কিংবা [illegible] করিয়া কোনরূপ রক্ত রাখিয়া দিবে। পরে দড়ি দিয়া দৃঢ়রূপে অথচ কৌশলে বালককে বাঁধিতে হইবে। এরূপে বাঁধিবে, বালক যেন দাঁত দিয়া অনায়াসে বন্ধন ছিন্ন করিতে পারে। তৎপরে সবন্ধন

বালককে ঐ প্যাটরার মধ্যে আবদ্ধ করিয়া, উত্তমরূপে দড়িদ্বারা প্যাটরা বাঁধিবে। পরে পাঁটরার তিনদিকে তিনটি খুঁটি দিয়া, তাহাতে কাপড়ের আচ্ছাদন দিয়া তাঁবুর ন্যায় করিবে। বলা বাহুল্য যে, ঐ অবসরে বালক দড়ি খুলিতে থাকিবে। পরে সঙ্কেতমত বালককে বধ করিবার জন্য, একখানা তলোয়ার ঐ সিন্দুকের ভিতরে প্রবেশ করাইয়া দিবে। বালকও ভিতর হইতে পূর্ব্বরক্ষিত রক্ত আলতার রস বা রক্ত তলোয়ারে মাখাইয়া দিবে। বাজীকর রক্তমাখা তলোয়ার বাহির করিলে সকলে বিস্মিত হইবে। পরে সকলকে কহিবে, "দেখুন বালককে বধ করিয়াছি।" তাই শুনিয়া অন্য সহচর বাজীকর বলিবে, "আমার ভাইকে কেন কাটিলে? আনিয়া দাও, নতুবা এখনি তোমাকে কাটিয়া ফেলিব।" ইত্যাদি বাক্যাবসরে বালকটি ঐ সিন্দুকের তলা খুলিয়া পুনঃ তলা বন্ধ করিয়া যদি কৌশলে পারে ভালই, নতুবা প্রকাশ্যে বাহির হইয়া বলিবে, "এই দেখ, প্যাটরা যেমন বাঁধা, তেমনি রহিয়াছে; আমি ভানুমতীর প্রসাদে বধ ও বন্ধন হইতে রক্ষা পাইয়াছি।"

বাজী

হাউই।

সরু সরু বাঁশের পাবগুলিকে এইরূপে কাটিবে, যেন উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে ঐ পাবগুলির ছাল চাঁচিয়া উহার চতুর্দ্দিকে পাট জড়াইবে ও রৌদ্রে শুষ্ক করিবে। যে গাঁটটি থাকিবে ইহাতে একটি ছিদ্র করিবে। এইরূপে হাউয়ের খোল প্রস্তুত করিতে হয়। পুরু পেষ্টবোর্ডেও খোল প্রস্তুত হয়। বিলাতে এইরূপে হাউই প্রস্তুত হইয়া থাকে; ইহাতে কিন্তু বিপদের সম্ভাবনা নাই।

হাউয়ের বারুদ।

সোরা	ষোল ভাগ
গন্ধক	চারি ভাগ
কাঠের কয়লা	দুই ভাগ

উল্লিখিত ভাগানুসারে সোরা, গন্ধক, কয়লা ওজন করিয়া উত্তমরূপে গুঁড়াইবে। সমস্ত বারুদের উপাদান করিয়া গুঁড়াইতে হয়। গন্ধকের দানা অদৃশ্য হইলেই জানিবে যে, উত্তম গুঁড়ান হইয়াছে। তখন হাউয়ের খোলে ঐ বারুদ উত্তমরূপে ঠাসিবে। ঠাসা উত্তম না হইলে আওয়াজ হইয়া যাইবে, কিম্বা মাথা দিয়া বারুদ বাহির হইয়া যাইবে। বাঁশের খোল নিতান্ত ভারী হইলে হাউই উঠিবে না, আর নিতান্ত পাতলা হইলে ফাটিয়া যাইবে। বাঁশের গাঁটের দিকের ছিদ্রে পুনরায় ছিদ্র করিবে। অধিকদূর লম্বা ছিদ্র করিলে হাউই উড়িবে না, অল্প ছিদ্র করিলে আওয়াজ হইয়া যাইবে। হাউয়ের মাথায় তারা, সর্প প্রভৃতি নানা প্রকার কৌতুকজনক বাজী দিতে হইলে, বারুদ-ঠাসা খোলের উপর অল্প বন্দুকের বারুদ দিয়া তদুপরি তারা, সর্প ইত্যাদি দিয়া কাগজ দিয়া বন্দুকের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। বারুদ-ঠাসা খোলের গাঁটের দিক নিম্নভাগে রাখিয়া, পাঁকাটি কিম্বা ধঞ্চেকাঠি দিয়া, উত্তমরূপে বান্ধিবে ও ছিদ্রে একটি পলিতা দিবে। হস্তে করিয়া এই বাজী ছোড়া অতি অন্যায়, কারণ ফাটিয়া যাইতে পারে। পেষ্টবোর্ড পুরু কাগজের খোলে তত ভয় নাই। পূর্ব্বে বলিয়াছি, বারুদে কাঠের কয়লাই আবশ্যক। কুল, নীল প্রভৃতি হালকা কাঠই বারুদের পক্ষে ভাল।

তারাবাজী।

শক্ত তল্তা বাঁশের পাবকে এরূপে কাটিবে, যেন, উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে উহাতে আঠা দিয়া উত্তমরূপে পাট জড়াইবে। এইরূপে খোল প্রস্তুত হইলে প্রথমে কিঞ্চিৎ গুঁড়ান বন্দুকের বারুদ দিবে, তাহার উপর একটি তারা দিবে, আবার তাহার উপর একইঞ্চি তারাবাজীর বারুদ দিয়া অল্প ঠাসিবে। এই প্রক্রিয়া অবলম্বনপূর্ব্বক যতগুলি তারা বাঁশের খোলে দেওয়া যাইতে পারে, ততগুলি তারা দিবে। পরে মুখে একইঞ্চি তারাবাজীর বারুদ দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। প্রত্যেক খোলের মুখে যেন তারাবাজীর বারুদ ও প্রত্যেক তারার নীচে যেন গুঁড়ান বন্দুকের বারুদ থাকে। তারাবাজীর তারা যেন গুম্বাকার বা গোলাকার হয় ও খোলের ব্যাসের সহিত সমান থাকে। ঢিলা কিম্বা কষা হইলে হইবে না। তারাগুলি বন্দুকের বারুদের

তেজে উর্দ্ধে উঠে। বন্দুকের বারুদ বেশী হইলে ফাটিয়া যাইবে ও অল্প হইলে উঠিবে না। অতএব, এরূপ পরিমাণে বন্দুকের বারুদ দিবে, যেন তাহাতে তেজের তারতম্য না হয়।

পলিতা।

বন্দুকের বারুদ উত্তমরূপে গুঁড়াইয়া পাতলা কাগজের উপর জলসংযোগে উত্তমরূপে মাখাইয়া রৌদ্রে শুষ্ক করিবে। পলিতা প্রস্তুত করিতে গেলে ঐ কাগজ দুই-তিন বা ততোধিক ভাঁজ দিয়া সরু করিবে। দেখিও, ছিদ্রে দিলে যেন খসিয়া না পড়ে। পাটের কোশাতেও পলিতা প্রস্তুত হয়। তবে উহাতে বন্দুকের বারুদ গুলিয়া মাখাইতে হয়।

তারাবাজীর বারুদ।

সোরা	একসের
গন্ধক	তিন ছটাক
কাঠের কয়লা	ছয় ছটাক

লাল তারা।

ভূষা কালি	একভরি
পোটাস্ ক্লোরস্	চারি ভরি
গন্ধক	সাড়ে চারি ভরি
শুষ্ক নাইট্রেট অব ষ্ট্রন্সিয়া	ষোল ভরি

সবুজ তারা।

নাইট্রেট অব ব্যারাইটা	২৫০ ভরি
গন্ধক	৪২ ভরি
পোটাস ক্লোরস্	২৩ ভরি
কাঠের কয়লা	৭ ভরি
হরিতাল	৭ ভরি

নীল তারা।

পোটাস্ ক্লোরস্	৯ ভরি
কাস্মীরী জাঙ্গাল	২ ভরি
গন্ধক	১ ভরি

তারা ।

সোরা	১৬ ভরি
গন্ধক	৪ ভরি
হরিতাল গুঁড়ান মিহি	৭ ভরি

ধূমকেতুবৎ তারা ।

গুঁড়ান বন্দুকের বারুদ	৮ ভরি
গন্ধক	৮ ভরি
সোরা	৮ ভরি
কাঠের কয়লা	৩ ভরি

ময়ূরপুচ্ছ বাজী ।

হাউয়ের বারুদের সহিত কিঞ্চিৎ কাচচূর্ণ, সূক্ষ্ম ইস্পাত ও কাঠের চূর্ণ মিশ্রিত করিলে ঊর্দ্ধে উঠিবার সময় অবিকল ময়ূরপুচ্ছের ন্যায় দেখাইবে ।

স্বর্ণবৃষ্টি ।

সোরা	১ ভরি
গন্ধক	৷৵০ আনা
কাঠের কয়লা	।০ আনা
বন্দুকের বারুদ	১ ভরি
ভূষাকালি	৵০ আনা

রৌপ্যবৃষ্টি ।

সোরা	৩২ ভরি	গন্ধক	৮ ভরি
কাঠের কয়লা	১৬ ভরি	ইস্পাতচূর্ণ	১ ভরি

স্বর্ণ ও রৌপ্যবৃষ্টির বারুদ সরু কাগজের খোলে পূরিয়া হাউয়ের মাথায় দিতে হয় । তাহার বারুদ মিহি করিয়া গুঁড়াইবে । স্পিরিট কিম্বা জল দিয়া গোলাকার বা ত্রিকোণ কিম্বা স্তম্ভাকার করিবে ।

ওড়ন তুবড়ী ।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	২৷৵০ আনা

কাঠের কয়লা ২৸০ আনা, পেষাই মধ্যম। আধছটাক ও একছটাক খোলে উত্তমরূপে ঠাসিবে।

শুড়ন চরকি।

হাউয়ের খোলের মত একটি খোল প্রস্তুত করিবে, পরে দুই ইঞ্চি পরিমিত হাউয়ের বারুদ উহাতে উত্তমরূপে ঠাসিবে। পরে একইঞ্চি পরিমিত মাটি ঠাসিয়া আবার দুই ইঞ্চি হাউয়ের বারুদ উত্তমরূপে ঠাসিবে। দু'ধারের দুই ইঞ্চি পরিমিত হাউয়ের বারুদের মধ্যস্থলে, খোলের উপরিভাগে দুইটি ছিদ্র এরূপ করিবে যে, অপরদিকে ছিদ্র না হয়। পরে মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া যেখানে মাটি আছে, একখানি বাঁখারির এক মুখ সূক্ষ্ম করিয়া সেইখানে বসাইবে। দুই ছিদ্রে দুইটি পলিতা লাগাইবে যেন একেবারে দুইটিতেই আগুন লাগে। এই বাজী অতি ভয়ানক; একমুখে আগুন ধরিলে অত্যন্ত ভয়ঙ্কর হয়।

ফুলের মালা তুবড়ী।

সোরা	১ সের	গন্ধক	১ পোয়া
কয়লা	২৭ ছটাক	লোহাচুর	১১ ছটাক

বাতাসা তুবড়ী।

গন্ধক	৩ ভরি	সোরা	১ ভরি
কয়লা	।৴০ আনা	লোহাচুর	২ ভরি

বাতিয়া তুবড়ী।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	৩।০ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি

সর্পবাজী।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা (কচা)	২ ভরি	বন্দুকের বারুদ	৪ ভরি
সূক্ষ্ম ইস্পাতচূর্ণ	৬ ভরি		

সাপের খোল তাসের মত পুরু কাগজের ছোট ছোট হইবে।

লাট্টু তুবড়ী।

সোরা	৪০ ভরি	গন্ধক	১৪ ভরি
কয়লা (আকন্দ)	৩ ভরি	লোহাচুর	৪৮ ভরি

আনারসী তুবড়ী।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৪॥০ ভরি

সবুজ আলো।

গন্ধক	৩ ভরি	নাইট্রেট্ অফ্ ব্যরাইটা	৫ ভরি
পটাস ক্লোরাস্	৩ ভরি	কয়লা	৩ ভরি
শেঁকো	২৭ ভরি		

চন্দ্রমল্লিকা তুবড়ী।

পুরাতন সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১০ ভরি	লোহাচুর	১৬ ভরি

দাবুদী তুবড়ী।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	৬ ভরি
কয়লা	১।০ ভরি	লোহাচুর	২০।২২ ভরি

রঙমশাল।

সোরা	১ সের	গন্ধক	১ পোয়া
হরিতাল	২ ছটাক	নীল	১ তোলা
কর্পূর	৩ তোলা		

লাল আলো।

পটাস ক্লোরাস্	৪।০ ভরি	নাইট্রেট্ অফ ষ্ট্রন্সিয়া	৬৭॥০ ভরি
কয়লা	৫৮০ ভরি	গন্ধক	২২॥০ ভরি

পটাস্ ক্লোরাস্ অন্ত কোন দ্রব্যের সহিত গুঁড়াইবে না। কোন দ্রব্যের সহিত ঘর্ষণ হইলে ভয়ানক আওয়াজ হইয়া পড়িয়া যাইবে. অতএব সাবধানতা আবশ্যক।

হাজারা তুবড়ী।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	৬ ভরি

কয়লা	১।০ ভরি	লোহাচুর	৮ ভরি

গাঁদা তুবড়ী।

সোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি

যুঁই তুবড়ী।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	২ ভরি
কয়লা	৵ আনা	লোহাচুর	৫ ভরি

জুঁইচাপা।

সোরা	১৪ ভরি	গন্ধক	৫ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৫ ভরি

বোমা।

নারিকেলের ছোট খোলে ছিদ্র করিয়া বন্দুকের দানা-বারুদ পূরিবে এবং ঐ ছিদ্রে লম্বা পলিতা দিয়া খোলের চতুর্দ্দিকে উত্তমরূপে পাট জড়াইবে। এই বাজী পুষ্করিণীতে ফেলা ভাল। স্থলে পোড়াইলে বিপজ্জনক হইতে পারে।

নর্গিন্ তুবড়ী।

সোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৩ ভরি
কয়লা	৯ ভরি	লোহাচুর	২৪ ভরি

নীল আলো।

কার্ব্বনেট অফ্ কপার			১৫ ভরি
ফটকিরির খই			১৫ ভরি
গন্ধক	১০ ভরি	ক্লোরেট অফ পটাস্	৭৫ ভরি

বেগুনী আলো।

পটাস্ ক্লোরস্			৫ ভরি
নাইট্রেট অফ ষ্ট্রন্সিয়া			১৬ ভরি
ভুষাকালি	১ ভরি	রিয়াল গার	১ ভরি
সোরা	১ ভরি	গন্ধক	২ ভরি

গোলাপী আলো।

পটাস ক্লোরস			১২ ভরি
গন্ধক	৬ ভরি	শুষ্ক খড়ি	৫ ভরি
ব্লাক অক্সাইড্ অফ্ কপার			২ ভরি

ফুলঝুরী।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	২১।০ ভরি
কয়লা	১১।০ ভরি	লোহাচুর মিহি	৫॥০ ভরি

৪ ইঞ্চি লম্বা ও কনিষ্ঠ অঙ্গুলি ঢুকিতে পারে ছিদ্রযুক্ত কাগজের খোল হইবে।

জেসমিন্ এয়ার।

সোরা	১ ভরি	গন্ধক	৩ ছটাক
কয়লা	১ পোয়া	লোহাচুর মিহি	৩ ছটাক

বাঁশের খোলে পুরিবে।

গোল্ড রেজ।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	১ ভরি
কয়লা	৸৴০ আনা	লোহাচুর	৫ ভরি

চরকি বা চক্রবাজী।

একটি গোলাকার বাঁশের ঠাট বা চক্র প্রস্তুত করিবে। পরে ঐ চক্রের মধ্যস্থলে কাঠি উহার পরিধি বা বেষ্টনীর সহিত উত্তমরূপে দৃঢ় করিয়া বাঁধিবে। ঐ কাঠির ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া একটি বংশপর্ব্বের একমুখ সূক্ষ্ম করিয়া উহার উপরে বসাইবে। হাউয়ের যেমন খোল বাঁধিতে হয়, ইহাতে তাহা না বাঁধিয়া ঐরূপ খোল তিনটা বা চারিটা চক্রে এরূপ বাঁধিবে যে, খোলের গাঁটের দিক এক-দিকেই থাকিবে। প্রথমে একটিতে পলিতা লাগাইবে। এইরূপে যত খোল চরকিতে থাকিবে ততগুলি পলিতা লাগাইবে। পলিতা-গুলি পাছে খুলিয়া যায় বা একেবারে ধরিয়া যায়, তজ্জন্য উত্তমরূপে কাগজ দিয়া মুড়িবে।

কদম-ঝাড়।

ভলতা বাঁশ লইয়া ছিপের মত লম্বা ৪০।৫০খানি বাখারি প্রস্তুত

করিবে। পরে ঐ বাঁখারিগুলির মোটা দিক্ একটি ৫।৬ হাত বাঁশের গায়ে চারিধাকে ১০।১২টি করিয়া বাঁধিবে। প্রত্যেক বাঁখারির অগ্রভাগে ছোট ছোট রঙ্গমশাল বাঁধিবে এবং সমস্তগুলির মুখে একটি করিয়া পলিতা লাগাইবে। পরে একটি বড় পলিতা লইয়া একটি থাকের রঙ্গমশালের পলিতার সহিত যোগ করিয়া বাঁশে এরূপে বাঁধিবে, যেন বাঁখারি বাঁশের সহিত লিপ্ত হয়। এইরূপে অপর থাকগুলিতে বাঁধিয়া আর একটি বড় পলিতা দিয়া সব থাকের পলিতার সহিত যোগ করিবে। একটি পলিতায় আগুন লাগিলে সব পলিতায় লাগিবে; সুতরাং রঙ্গমশালগুলিও একেবারে ধরিয়া যাইবে। বাঁখারি-গুলির একমুখ বাঁশের সহিত আবদ্ধ থাকায় খুলিয়া না পড়িয়া রঙ্গমশালের ভারে অবনত হইয়া কদম্বপুষ্পের ন্যায় শোভা পাইতে থাকিবে।

রেলওয়ে-বাজী।

একখানি বাঁশের রেলওয়ে শকট প্রস্তুত করিয়া উহার পশ্চাদ্ভাগে (নিম্নদেশে) একটি বা দুটি সমান হাউয়ের (বারুদ ঠাসা ও গাঁটের দিকে ছিদ্র করা) খোল বাঁধিয়া এবং একসমান পলিতা দিয়া সমান স্থানের উপর বসাইয়া, আগুন দিলে উহা বেগে চলিয়া যাইবে। রেলবাজী দেখিয়া লোকে মোহিত হইবে।

কুম্ভীরবাজী।

হাউয়ের খোলের মত কতকগুলি খোল প্রস্তুত করিবে, পরে উহাতে নিম্নলিখিত তিন ভাগেরই বারুদ, ক্রমান্বয়ে যতক্ষণ পর্য্যন্ত না ঐ খোল পরিপূর্ণ হয়, ততক্ষণ ঠাসিবে। পরে কিঞ্চিৎ মাটি ঠাসিয়া তাহার মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া গুটিকতক দানাদার বন্দুকের বারুদ দিয়া পুনর্ব্বার মাটি দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। তৎপরে রজন বা গালা গলাইয়া উহাতে খোলের দুই মুখ ডুবাইয়া হাউয়ের মত উহাতে পলিতা লাগাইবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর।

১ নং

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৮ ভরি
কয়লা	৬ ভরি		

২ নং

সোরা	১ পাউণ্ড	গন্ধক	৪।০ আউন্স	কয়লা	৬ ভরি

৩ নং

গুঁড়ান বন্দুকের বারুদ ৮ আউন্স,
কয়লা ৩।০ আউন্স,
কুমীরবাজীর খোল ৩ আউন্স হইতে ৫ পাউণ্ড পর্য্যন্ত করা চলে।

কলের জাহাজ।

একখানি ছোট দেবদারু কাষ্ঠের জাহাজ প্রস্তুত করিয়া উহার পার্শ্বে দু'টি (উল্লিখিত) হাউইয়ের খোল বাঁধিয়া জলে ভাসাইয়া পলিতায় আগুন দিলে জাহাজ আপনিই চলিতে থাকিবে।

বেঙ্ বাজী।

তিন ইঞ্চি চওড়া ও একফুট লম্বা করিয়া মোটা কাগজ কাটিবে এবং উহার মধ্যস্থলে বন্দুকের বারুদ কাগজের সঙ্গে অল্প করিয়া বরাবর দিবে। পরে ঐ কাগজে উপর্য্যুপরি তিন-চারি থাক করিয়া মুড়িয়া শক্ত দড়ি দিয়া বাঁধিবে; মুখে একটা পলিতা দিবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর। একবার এদিক, একবার ওদিক লাফাইয়া যায়। বেঙের মত লাফাইবে।

রঞ্জন-শিল্প

সূতা, কাপড়, পশমে রং করিবার প্রণালী।

রং করিবার পূর্ব্বে যে যে আয়োজন বা কার্য্য করিতে হইবে, তাহা অগ্রে লিখিত হইল। কেন না, এই সমস্ত বিষয়ে সবিশেষ মনোযোগী না হইলে রং ভাল হয় না। রং করিবার পূর্ব্বে সেই সেই বিষয়ের প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্ত্তব্য।

পাত্র—যে পাত্রে রং ও যাহা রং করা হইবে, সর্ব্বাগ্রে তাহার বিষয় লিখিত হইতেছে। রং করা পাত্রের বহুবিধ নাম আছে, যথা—ভ্যাট, (ইহা নীলের জন্য ব্যবহৃত হয়) বেক, ট্রফ প্যান, কেটল্‌বাথ সিষ্টারণ ইত্যাদি। ভিন্ন ভিন্ন প্রকার কার্য্যের জন্য পাত্রগুলি ভিন্ন ভিন্ন ধাতুতে

গঠিত ও বিভিন্ন প্রকার আকৃতির জন্ম ভিন্ন ভিন্ন নামে অভিহিত হইয়া থাকে। কালো ও অন্যান্ত গাঢ় রংয়ের জন্ম লোহা বা তামার ধাতুপাত্র সাধারণতঃ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। উজ্জ্বল বা হাল্কা রংয়ের জন্ম ব্লকটিনের পাত্র ব্যবহার হয়। টিনের পাত্র ব্যবহারের আর একটি উপকারিতা আছে যে, রং করিবার পূর্ব্বে পাত্রটি ময়লা কি না জানিতে পারা যায়। অন্য ধাতুপাত্র ব্যবহার করিলে কোন ক্ষতি হয় না, কারণ, যে সামান্ত পরিমাণ এসিড রংয়ের সহিত ব্যবহার করা যায়, তদ্দ্বারা ধাতুর কস্ উঠিলে রংয়ের কোন ক্ষতি হয় না। তবে ব্যয়াধিক্য জন্ম টিনের পাত্রই প্রশস্ত।

তাপ—অধিক উত্তাপ বা সামান্ত উত্তাপে রং ভাল বা মন্দ হয়, এই সম্বন্ধে মতানৈক্য আছে। তবে যে ক্ষেত্রে উত্তাপ অল্প হইতে অধিক করিতে হইবে, সেই ক্ষেত্রে বাষ্পের উত্তাপ ব্যবহার করা শ্রেয়ঃ।

যাহা রং করিতে হইবে, তাহা রংয়ে দিবার পূর্ব্বে জলে উত্তমরূপে ভিজাইয়া লওয়া কর্ত্তব্য, নচেৎ ভালরূপে রং ধরে না।

রং করিবার সময় যাহা রং করা হইবে, তাহা নাড়িয়া দেওয়া উচিত।

কোন কোন জিনিষ সর্ব্বদা এবং কোন কোন জিনিষ মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হইবে।

সকল রং একেবারে গুলিয়া তদ্দ্বারা রং করিলে জিনিষে রং হয় না। পশম বা রেশমে সহজে রং ধরে না, এজন্য রং ভাগ করিয়া রং করিবার সময় মধ্যে মধ্যে মিশাইতে হয়। তুলার জিনিষ রং করিবার সময় এরূপ করিবার আবশ্যক হয় না।

রং করিবার পর কোন জিনিষ তৎক্ষণাৎ, কোন জিনিষ ঠাণ্ডা হইলে ধুইয়া লইতে হয়। আবার কোন কোন জিনিষ ধুইবার আদৌ আবশ্যক হয় না।

ধুইবার পর শুষ্ক করা একটি কঠিন ব্যাপার। যে ঘরে অধিক আলোক নাই, এমন একটি ঘরে ষ্টিমের গরমে শুষ্ক করা আবশ্যক। তারপর অন্ধকার ঘরে কেবলমাত্র শীতল বাতাসে শুষ্ক করা আবশ্যক।

যদি আকাশ বেশ পরিষ্কার থাকে, তবে বাহিরে কেবল বাতাসে

অনেক রং শুদ্ধ করা যাইতে পারে। নীল কোচিনিয়াল, কার্মেট রং প্রভৃতি এইরূপে শুদ্ধ করা হয়।

রং পাকা করার জন্ম একপ্রকার মসলা মিশান হয়, তাহাকে মর্ডাণ্ট বলে। যেরূপে মর্ডাণ্ট প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল—

	১নং	২নং	৩নং	৪নং
জল (গ্যালন)	৪৫	৪৫	৪৫	৪৫
ফট্‌কিরি (পাউণ্ড)	১০০	১০০	১০০	১৯০
সুগার অব লেড্ (পাউণ্ড)	১০০	১২৯	২০০	১৯০
সোডা ক্রিষ্ট্যাল (পাউণ্ড)	১০	১০	১০	১৯

প্রথমে ফট্‌কিরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সোডা মিশাইয়া যে-পর্য্যন্ত না গলিয়া মিশ্রিত হয়, সে-পর্য্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে তাহাতে সুগার অব লেড্ মিশ্রিত করিবে। ১ নং ও ২নং ক্যালিকোতে ব্যবহার হয়। গঁদযুক্ত রংয়ে ২নং মর্ডাণ্ট ব্যবহার। ৩নং ও ৪নং মসলিন রং করিবার বিশেষ উপযোগী।

এসিটেট অব লাইম হইতে নিম্নলিখিত দুই প্রকার লাল জল প্রস্তুত হয়।

	১ নং	২ নং	
এসিটেট অব লাইম	৫০	৯০	গ্যালন
ফট্‌কিরি	২০০	—	পাউণ্ড
সাল্‌ফেট অব এলুমিনা	—	২৭২	ঐ
	১২	৩৩	ঐ

প্রথমে এসিটেট অব লাইম ১৪০ ডিগ্রী পর্য্যন্ত গরম করিয়া তাহাতে ফট্‌কিরি বা সালফেট অব এলুমিনা যে-পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গলিয়া মিশ্রিত হয়, সেই পর্য্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে খড়িচূর্ণ অল্প অল্প করিয়া মিশাইবে এবং যে-পর্য্যন্ত না ঠাণ্ডা হয়, সেই সময় পর্য্যন্ত নাড়িতে থাকিবে। পরে ছাঁকিয়া লইবে।

১নং দ্রব্যটি গাঢ় রক্তবর্ণে ও ২নং দ্রব্যটি চকোলেট রংয়ে ব্যবহার হয়।

শূকরের কুঁচি রং করিবার উপায়। যে রংয়ে সূতার বা পশমী জিনিষ রং করা হয়, তাহাতে ডুবাইয়া লও।

কার্পাস সূতা রং করিবার উপায়

এনিলিন ব্ল্যাক।

ছয় পাউণ্ড নয় আউন্স এনিলিন তৈলের সহিত পৌণে নয় পাউণ্ড মিউরেটিক এসিড মিলিত কর এবং চারি পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্লোরেট অব পটাস ৬৬ ভাগ জলে মিশাইয়া উক্ত প্রথমে বর্ণিত মিশ্রিত দ্রব্যের সহিত একত্রে মিলাইয়া লও। তৎপরে তাহাতে ৪৪ প্লাইট ক্লোরাইড অব আয়রণ মিশাও। সূতাগুলি অগ্রে ধুইয়া লইবে এবং উক্ত মিশ্রিত রংয়ে যথেষ্ট পরিমাণ ১০০ ডিগ্রী গরম জলে মিশাইয়া জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ডুবাইয়া ৮।১০ ঘণ্টা পর্য্যন্ত রাখিবে। জল হইতে সূতাগুলি উঠাইয়া প্রথমে সোডা সলিউসনে অর্দ্ধঘণ্টা পর্য্যন্ত ডুবাইবে, কেন না তাহাতে অতিরিক্ত এসিড বাহির হইয়া যায়। পরে ৭ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ৩১ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া তাহাতে ঐ সূতাগুলি অর্দ্ধঘণ্টা পর্য্যন্ত ডুবাইবে। ইহাতে রং স্থায়ী হয় ও সবুজ বর্ণ হয় না। এলিজারিন অয়েল সাড়ে সতের আউন্স, পটাস ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স, ৩৩ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া সেই জলে ভাল করিয়া কাচিয়া তৎক্ষণাৎ শুষ্ক করিতে দিবে। ইহাতে লিনেন, শোণ, পাট, রেশম এবং সূতা বা কাপড়ে উত্তম রং হয়।
উপরে যে রংয়ের ভাগ লিখিত হইল, তাহাতে ১০০পাউণ্ড জিনিষ রং হইবে।

অন্য প্রকার।

৮৮ পাউণ্ড এক্‌সট্রাক্ট লগউড সহ তিন ঘণ্টা সিদ্ধ করিয়া বেশ করিয়া নিংড়াইয়া লও ও শুষ্ক কর। শীতল জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড ব্লুষ্টোন এবং ক্রোমেট অব পটাস গুলিয়া তাহাতে পুনরায় একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ এবং পুনরায় লগউড মিশ্রিত জলে ডুবাইয়া দাও। শেষবার যখন লগউড জলে ভিজাইবে, তখন যেন তাহাতে সাড়ে সতের পাউণ্ড সোডা অ্যাস দেওয়া থাকে। এইরূপে দুই ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া তাহার পর ১১ পাউণ্ড হিরাকস ভিজান জলে কাচিয়া লইবে। উক্ত রংয়ের পরিমাণ ২২০ পাউণ্ড জিনিষের নিমিত্ত ব্যবহার হয়।

ব্লু-স্ল্যাক।

প্রথমে সুম্যাক চূর্ণের সহিত সূতাগুলি বেশ করিয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে ও তৎপরে তাহাতে মর্ড্যাণ্ট মিশাইয়া নিংড়াইয়া লইবে। পরে চূণের জলে ডুবাইয়া লইয়া বেশ করিয়া ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে এবং কাচিবার সময় পূর্ব্বে সেই জলে লগউড ও তুঁতে মিশাইবে।

চায়না ব্লু।

৪ পাউণ্ড ফটকিরি ও সাড়ে নয় পাউণ্ড চায়না ব্লুর সহিত প্রথমে সিদ্ধ কর। সিদ্ধ করিবার সময় সর্ব্বদা নাড়িয়া দিবে। তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৫০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত। ছায়ায় রং করিবে।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ব্লু।

৩ পাউণ্ড ফটকিরি, দেড় পাউণ্ড কার্ব্বনেট অব সোডা, ৪ আউন্স টার্টারিক এসিড ও ৬ আউন্স "কটন ব্লু"। তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত। শীতল স্থানে রং করা ও সর্ব্বদা নাড়িয়া দেওয়া আবশ্যক।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

উজ্জ্বল ব্রাউন।

প্রথমে ৯ পাউণ্ড খয়ের ও দেড় আউন্স ব্লুষ্টোনের সহিত একঘণ্টা সিদ্ধ করিয়া নিংড়াইয়া লইবে ও তৎপরে ৯ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস সহ সিদ্ধ করিবে। তাহার পর সাড়ে ছয় আউন্স সুম্যাকে সিদ্ধ জলে সাড়ে তিন আউন্স সলট অব টিন মিশাইয়া তাহাতে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

ডার্ক ব্রাউণ্ড।

১০ পাউণ্ড খয়ের মর্ড্যাণ্টের সহিত সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড লগউড একষ্ট্রাক্‌ট, সিকি পাউণ্ড ম্যাজেণ্টা দিয়া তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে। পরে অন্য একটা পাত্রে ৩ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস ও ২ পাউণ্ড সোডার সহিত ভিজাইবে।

সাধারণ ব্রাউন।

প্রথমে ২০ পাউণ্ড খয়েরের জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ১০ পাউণ্ড ফটকিরি মিশাইবে। জলটি থিতাইলে অথচ গরম থাকা অবস্থায় তাহাতে সূতাগুলি ভিজাইবে, উত্তমরূপে ভিজান এবং রং মাখান হইলে ৪ পাউণ্ড ক্রোমেট অব পটাসের সহিত পুনরায় সিদ্ধ করিয়া লইবে। ঠাণ্ডা হইলে সাবান দিয়া কাচিয়া দিবে।

বাফ।

অ্যান্নাটো ২ আউন্স; সোডা অ্যাস ৪ আউন্স সামান্য গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সূতাগুলি ডুবাইবে, পরে নিংড়াইয়া পুনরায় অল্প পরিমাণ তুঁতের সহিত অন্য একটি পাত্রে গরম জলে পুনরায় ভিজাইবে।

৩১ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয়।

ডার্ক বাফ।

৬ গ্যালন জলে ৬ পাউণ্ড তেঁতুল ও ৩ পাউণ্ড ফটকিরি সিদ্ধ কর; পরে তিন পাঁইট নাইট্রেট অব আয়রণের সহিত পুনরায় জলে ভিজাও। ঠাণ্ডা হইলে কাচিয়া শুষ্ক করিবে।

৬০ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয়।

চকোলেট।

১৬৭ ডিগ্রি গরম জলে ৯ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে অর্দ্ধ-ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। পরে দেড় আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ভিজান জলে ডুবাইয়া রাখ; পরে দেড় গ্রেণ ম্যাজেণ্টা ও ১৫ গ্রেণ এক্সট্রাক্ট অব ইণ্ডিগো (নীল) গোলা ঠাণ্ডা জলে পুনরায় ডুবাইয়া লও।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ক্ল্যারেট।

১৭ পাউণ্ড খয়েরের সহিত একঘণ্টা সিদ্ধ কর এবং নিংড়াইয়া পুনরায় ৬ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস সিদ্ধ ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া লও। অবশেষে তিন পাউণ্ড সুম্যাকের সহিত ১৯০ ডিগ্রি গরম জলে পুনরায় অর্দ্ধঘণ্টা পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর। ২ আউন্স ম্যাজেণ্টা গোলা

জলে পুনরায় রং কর ও সর্ব্বশেষে ২ পাউণ্ড লগউড, ৮ আউন্স ফটকিরি ও ১ আউন্স ক্রোমেট অব পটাসের সহিত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ক্রীম।

১ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাউণ্ড সাবান গুলিয়া ১৯০ ডিগ্রি গরম জলে একঘণ্টা পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ভাত।

১০ গ্যালন লগউড (লিকার) ও ৫ গ্যালন সুম্যাক ৬০ গ্যালন জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া লও ও ৩ কোয়ার্ট হিরাকস্ (লিকার) সহিত ৮০ ডিগ্রি গরম জলে সিদ্ধ কর। ঠাণ্ডা হইলে শীতল জলে কাচিয়া লইবে।

লাইট ড্র্যাব।

৩ পাউণ্ড সুম্যাক্, ১ পাউণ্ড লগউড (টুকরা), ১ পাউণ্ড ফাষ্টিকের সহিত সিদ্ধ করিয়া পুনরায় ৪ আউন্স হিরাকস ও ৪ আউন্স নাইট্রেট আয়রণের সহিত ১২০ ডিগ্রি গরম জলে সিদ্ধ কর। পরে ২ পাউণ্ড সাবান ১১০ ডিগ্রি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও।

মিডিয়াম (মধ্যম) ড্রাব।

১ পাউণ্ড পিচউড এক্সট্রাক্ট জলে গুলিয়া তাহার সহিত গরম জল মিশাইয়া ভিজাও, পরে তাহাতে দেড় পাঁইট ব্ল্যাক লিকার মিশ্রিত কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ডার্ক ড্রাব।

৬ পাউণ্ড কচ যে-পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গলিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর ও তাহাতে ডুবাইয়া লও; পরে দেড়পাউণ্ড পিচউড এক্সট্রাক্ট, গরম জলে গুলিয়া তাহাতে ১ পাউণ্ড ব্ল্যাক লিকার মিশ্রিত করিয়া পুনরায় রং কর এবং ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুষ্ক কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

প্রুসিয়েট গ্রীণ।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স ফটকিরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাও। ঠাণ্ডা জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট অব কার্ক গুলিয়া পুনরায় তাহাতে ডুবাও। দুইটি পাত্রে ঠাণ্ডা জল রাখিয়া একটিতে ৭ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রণ ও অল্প পরিমাণ সালফিউরিক এসিড মিশ্রিত কর ও অন্যটিতে সাড়ে তিন আউন্স ইওলো প্রুসিয়েট মিশ্রিত করিয়া পর পর দুইটিতে ২ বার করিয়া ডুবাইয়া লও। দ্বিতীয় পাত্রে ২ আউন্স মিউরিটক এসিড দিয়া তাহাতে আর একবার ডুবাইয়া কাচিয়া নিংড়াইয়া শুষ্ক কর।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ঘন সবুজ করিতে হইলে ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স এক্সট্রাক্ট অব কার্ক, ১২ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রণ, ৭ আউন্স ইওলো প্রুসিয়েট আবশ্যক।

গ্র্যাস গ্রীণ।

সূতা প্রথমে কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া ৯ আউন্স ফটকিরি ভিজান জলে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখ। তৎপর দিন উহা নিংড়াইয়া ১৩ পাউণ্ড ২ আউন্স বার্ক ১৪০ ডিগ্রি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাও। পরে ৪ পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্রিষ্টাল সোডা ও ৯ আউন্স নিকসসন ব্লুর সহিত ৪৫৯ মিনিট সিদ্ধ কর। পরে কাচিয়া শুষ্ক কর।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মেথিল গ্রীণ।

১৭ আউন্স ট্যানিন জলে গুলিয়া ১৬৭ ডিগ্রি তাপে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর ও পরে সাড়ে তিন আউন্স মেথিল গ্রীণ ঠাণ্ডা জলে গুলিয়া তাহাতে রং কর, পরে কাচিয়া শুষ্ক কর।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

গ্রীণ।

১০ পাউণ্ড নাইট্রেট অব আয়রণ ১ পাউণ্ড টিন ক্রিষ্টাল ঠাণ্ডা

জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দাও, পরে প্রুসিয়েট বাথে ২ পাউণ্ড ফটকিরি মিশাইয়া তাহাতে ডুবাইয়া কাচিয়া লও।

১০০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

গ্রে।

৩০ আউন্স ফাষ্টিক সিদ্ধ করিয়া তাহা অল্প গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত ডুবাইয়া রাখ; পরে ৩০ আউন্স তুঁতে গুলিয়া তাহাতে ডুবাও। সর্ব্বশেষে ঠাণ্ডা জলে ৬০ আউন্স ফটকিরি গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও।

৩১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্লেট গ্রে।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স সুম্যাক ও ১৭ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া সেই জলে ১১২ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর। পরে তাহাতে ৮ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রণ দিয়া পুনরায় কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিবে। ঠাণ্ডা জলে ৬ আউন্স বাইক্রোমেট অব পটাস গুলিয়া তাহা ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত গরম করিয়া যে-পর্য্যন্ত না উহা ঠাণ্ডা হয়, সেই পর্য্যন্ত তাহাতে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে শুষ্ক করিয়া লইবে।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

সিলভার গ্রে।

১৩ আউন্স মাজুফল জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে প্রথমে ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ পাউণ্ড ৪ আউন্স তুঁতে ও ১ পাউণ্ড ১০ আউন্স ব্লুষ্টোন গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া লইবে। পরে কেবলমাত্র জলে কাচিয়া শুষ্ক করিবে।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মোড গ্রে।

৩ পাউণ্ড খয়ের, ১৭ আউন্স এক্সট্রাক্ট লগউড, ৮ আউন্স তুঁতে, ৮ আউন্স ব্লুষ্টোন সহ ১১২ ডিগ্রি তাপে অর্দ্ধঘণ্টা পর্য্যন্ত সিদ্ধ কর।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

লাইট গ্রে।

দেড় পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট লগউড ও অর্দ্ধ পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট বার্ক জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাও, পরে ৫ পাউণ্ড তুঁতে জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া লও। ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে।

মিডিয়াম গ্রে।

এক্সট্রাক্ট লগউড আড়াই পাউণ্ড, এক্সট্রাক্ট বার্ক পৌণে এক পাউণ্ড ও তুঁতে ১০ পাউণ্ড।

ডার্ক গ্রে।

এক: লগউড ৪ পাউণ্ড, এক: বার্ক দেড় পাউণ্ড। যদি হরিদ্রাভ রং করিবার ইচ্ছা থাকে, তবে তুঁতের সহিত এক: বার্ক লিকার মিশাইবে এবং রক্তাভ রং করিতে হইলে, একটু স্যাপান লিকার মিশাইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

গাঢ় ওলিভ।

১৪ আউন্স সুম্যাক প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া সেই জলে একঘণ্টা সিদ্ধ কর। পরে ২৬ আউন্স তুঁতে ভিজান জলে ১৫ মিনিট ডুবাইয়া রাখ, পরে রেড লিকারের সহিত ১০ মিনিট ১৫০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিয়া পুনরায় সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড ফাষ্টিক সহ এক-ঘণ্টা ১৬০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ কর। ফাষ্টিকের পরিবর্ত্তে বার্কও ব্যবহার হয়।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মিডিয়াম ওলিভ।

সাড়ে আট আউন্স সুম্যাক, সাড়ে আট আউন্স তুঁতে ও ২ পাউণ্ড ১১ আউন্স বার্ক। রং করিবার প্রণালী পূর্ব্বোক্তমত।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

লাইট ওলিভ।

সওয়া তিন পাউণ্ড ফাষ্টিক সিদ্ধ জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড ফটকিরি

মিশাইয়া তাহাতে একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ ও পরে তাহাতে সওয়া পাউণ্ড এক: ইণ্ডিগো (নীল) মিশাইয়া পুনরায় ১৫ মিনিট ভিজাইয়া রাখ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

এনিলিন অরেঞ্জ।

কাপড় বা সূতা প্রথমে কাচিয়া ৩ পাউণ্ড ট্যানিক এসিড সহ সিদ্ধ কর ও তাহাতে ৩ কোয়ার্ট নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিন মিশাইয়া লও। ঠাণ্ডা জলে অল্প পরিমাণে সাবান গুলিয়া কাচিয়া লইবে। গরম জলে ১২ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ রং গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া রাখিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

এন্নাটো অরেঞ্জ।

৬ পাউণ্ড উৎকৃষ্ট এন্নাটো, ২ পাউণ্ড সাবান ও ২ পাউণ্ড সাধারণ সোডা সিদ্ধ করিয়া গলাইয়া তাহাতে রং করিবে। পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

কুল অরেঞ্জ।

১২ পাউণ্ড সুগার অব লেড ১২ গ্যালন লাইম ওয়াটারে (চুণের জলে) গুলিয়া তাহাতে ভিজাইবে। ৪ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস ঠাণ্ডা জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইবে। পুনরায় প্রথম ও দ্বিতীয় প্রকারের জলে ভিজাইয়া, লাইম ওয়াটার ভাল রূপে গরম করিয়া তাহাতে ডুবাইবে। গরম জলে সাবান দ্বারা কাচিয়া শুষ্ক করিবে।

৬৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ফাইন অরেঞ্জ।

প্রথমে উত্তমরূপে কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ট্যানিন সহ সমস্ত রাত্রি ভিজাইয়া রাখ। পরদিবসে এনিলিন অরেঞ্জসহ ১৪৪ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিয়া লও।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

এনিলিন কার্লেট।

প্রথমে কাচিয়া মর্ড্যান্টে ভিজাও, পরে ৩ পাউণ্ড হলুদ ও ৩ আউন্স

এনিলিন পশশিও সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দাও। ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

সাক্রোনাইন স্কার্লেট।

২ পাউণ্ড এস্ন্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা সিদ্ধ জলে একঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাও। গরম জলে ২ পাউণ্ড সাক্রোনাইল গুলিয়া তাহাতে ১ ঘণ্টা ভিজাইবে। পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

পিচউড স্কার্লেট।

১১ পাউণ্ড সুম্যাক ও সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড হলুদ ২০ মিনিট পর্য্যন্ত সিদ্ধ করিয়া সেই জলে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখিবে। পরদিবসে টিন সলিউসনে ডুবাইয়া ২৬ পাউণ্ড পিচউড ও সাড়ে সাত আউন্স ফটকিরি গোলা জলে ৪ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিবে। ৩ ভাগ মিউরিয়াটিক এসিড ও একভাগ নাইট্রিক এসিড ইহার প্রত্যেক প্রত্যেক ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স পরিমাণের সহিত ৪ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যাল মিশাইলে টিন সলিউসান হয়।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্যাফাওয়ার স্কার্লেট।

কাচিয়া ৩ পাউণ্ড এস্ন্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা ক্রিষ্ট্যাল সহ সিদ্ধ কর। জলে কাচিয়া একবোতল কারথাইন (এক: স্যাফ্লাউয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া দাও। ৩ পাউণ্ড এসিটিড এসিড সহ পুনরায় ভিজাইয়া রাখ। একবার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া এক পাউণ্ড ক্রীম অব টার্টার মিশ্রিত জলে পুনরায় কাচিয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্যাফ্রানাইন পিঙ্ক।

কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাইবে। পরে ২।৩ বার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে। গরম জলে এক পাউণ্ড স্যাফ্রানাইন পেষ্ট গুলিয়া ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্যাফ্লাওয়ার পিঙ্ক।

কাচিয়া এক পাঁইট কারমাইন (স্যাফ্লাওয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইবে। অর্দ্ধঘণ্টা থাকিতে অল্প পরিমাণে এসেটিক এসিড মিশাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ বার কাচিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

এনিলিন পিঙ্ক।

প্রথমে কাচিয়া, পরে ৫ পাউণ্ড সালফেট অব সোডা ও পিঙ্ক ৪ আউন্স ১১০ ডিগ্রি তাপে গুলিয়া তাহাতে ১৪০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিবে।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

এরিথে্রাজাইন পিঙ্ক।

সালফেট অব সোডা (ক্রিষ্ট্যাল) ৫ পাউণ্ড এরিথে্রাজাইন ৫ আউন্স। ১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত তাপে সিদ্ধ কর।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ফ্লোক্সাইন পিঙ্ক।

সাধারণ লবণ জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ আউন্স ফ্লোক্সাইন মিশাইবে এবং ৭০ ডিগ্রি হইতে ১০০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত তাপে সিদ্ধ করিয়া শুষ্ক করিবে।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্যাফ্লাওয়ার রোজ।

কাচিয়া স্যাফ্লাওয়ার পিঙ্ক প্রণালীতে রং করিবে। দ্বিগুণ পরিমাণে কারমাইন এবং একটু অধিক সময় দিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ম্যাজেন্টা—

১৪৩ ডিগ্রি গরম জলে ৬ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যালে ও সেই পরিমাণ ম্যাজেন্টা দুই বারে গুলিয়া তাহাতে রং করিবে।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

কোচিনিয়াল রেড।

এক পাউণ্ড এন্যাটো ৮ আউন্স পটাসের সহিত সিদ্ধ করিয়া অল্প গরম

থাকিতে থাকিতে তাহাতে ভিজাইবে। পরে কেবল গরম জলে ডুবাইয়া লইবে। নিংড়াইয়া ২ আউন্স সিরিস ও দেড় আউন্স নাইট্রিক এসিড ভিজান জলে ডুবাইবে। পরে অর্দ্ধঘণ্টা পর্য্যন্ত টিন মর্ড্যাণ্টে ভিজাইয়া সওয়া পাউণ্ড কোচিনিয়াল দ্বারা রং করিবে।

১০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

উড রেড।

সমস্ত রাত্রি ১২ পাঃ সুম্যাকের সহিত ভিজাইয়া তৎপরদিবস নাইট্রো মিউরিয়েট টিন সহ কিছুক্ষণ ভিজাইয়া লইবে। পরে ভাল করিয়া কাচিয়া ১০ পাউণ্ড বার উড ও ৩০ পাউণ্ড ব্রেজিল উড সহ একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে।

রো।

১৭ আউন্স খয়েরের সহিত একঘণ্টা ১৬৭ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ক্রোমেট অব পটাস সহ ঐরূপ তাপে পুনরায় সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ফটকিরি ও ৩০ গ্রেণ ফাষ্টিক ভিজান জলে ডুবাইয়া লও।

ব্রাইট স্যামন।

১১ পাউণ্ড সুম্যাক্ সিদ্ধ করিয়া সেই জলে সাড়ে আট আউন্স সোডা ক্রিষ্ট্যাল ও ১৪ পাউণ্ড ওলিভ অয়েল মিশাইয়া লইবে। পরে তাহার সহিত ১৪০ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে। সেই জলে সাড়ে দশ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যাল মিশাইয়া পুনরায় অর্দ্ধঘণ্টা ডুবাইয়া রাখিবে। শেষে ৯ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ দ্বারা রং করিয়া কাচিয়া শুষ্ক করিবে।

লাইট শ্লেট।

২৪ আউন্স লগউড এক্সট্রাক্ট সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইবে এবং তাহাতে দেড় পাঁইট ব্ল্যাক লিকার মিশাইয়া দিবে। রং ভালরূপে ধরিলে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মিডিয়াম শ্লেট।

৩ পাঃ লগউড ও ২ পাঁইট ব্ল্যাক লিকার। পূর্ব্বমত প্রণালীতে রং করিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ডার্ক শ্লেট।

৬ পাউণ্ড সুম্যাক সিদ্ধ করিয়া গরম থাকিতে থাকিতে ভিজাইবে। পরে ৩ পাউণ্ড লগউড এক: সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাইট ব্ল্যাক লিকার মিশাইয়া তাহাতে ভিজাইবে। রং ধরিলে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মেথিল ভায়োলেট।

প্রথমে ২ ঘণ্টা পর্য্যন্ত কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া নিংড়াইয়া লইবে। পরে ৫ আউন্স নাইট্রিক এসিড ও সওয়া পাউণ্ড ষ্টার্চ্চ জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দিবে। সর্ব্বশেষে গরম জলে এক পাউণ্ড মেথিল ভায়োলেট গুলিয়া তাহাতে রং করিবে।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ফাইন ইওলো।

কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাইবে। ৩ পাউণ্ড পিক্‌রিক এসিড ৩ গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ষ্ট্র ইওলো।

রেডলিকার বা নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিনের সহিত প্রথমে ভিজাইবে। পরে দেড় পা: এক্সট্রাক্ট অব কষ্টিক ৩ গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইবে। ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

কাষ্ট ইওলো।

কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ব্রাউন সুগার অব লেড ৬ গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দিবে। নিংড়াইয়া ২ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস ভিজান জলে ভিজাইবে। ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মখমল নানাবিধ বর্ণে রঞ্জিতকরণ।

মখমল নীলবর্ণ করিবার বাসনা হইলে, লিটমস (ক্রোটন গাছের রস)

জলে দ্রব করিয়া তাহাতে তিন ভাগের একভাগ স্পিরিট মিশাইবে। অথবা স্যাক্সন-ব্লু কিংবা সল্ট-অব ইণ্ডিগো জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে। তাহা হইলে উত্তম নীলবর্ণ হইবে। সবুজ রং করিতে হইলে দানাদার বর্দ্দিগ্রিজ কিংবা স্যাপ-গ্রিন, অল্প ফটকিরির জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুকাইবে। পরপল বা বেগুনী রং করিতে হইলে—অল্প পরিমাণ স্যাক্সন-ব্লু জলে গলাইয়া, তাহাতে কার্ম্মিন-দ্রব মিশাইবে এবং উহাতে মখমল ভিজাইয়া শুষ্ক করিলেই হইবে। লোহিতবর্ণ করিতে হইলে—অল্প এমোনিয়া-সংযুক্ত জলে কোচেনিল সিদ্ধ করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে। পীতবর্ণ করিতে হইলে অল্প ফটকিরি-সংযুক্ত জলে গ্যাম্বোজ দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে হইবে।

রঙ্গীন কেলিকো কাপড়।

প্রথমে যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহা উত্তমরূপে ধৌত করিবে। পরে টাটকা সতেজ নীলের জলে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে দিবে। এক-ভাগ নীল ও চার ভাগ সালফিউরিক এসিড উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া উহাতে একভাগ কার্ব্বনেট অব পটাস মিশাইয়া আট গুণ জলে মিশাইবে। তাহা হইলে এই নীলজল প্রস্তুত হইবে। আবার টার্টার পাঁচ ভাগ ও ফটকিরি তিন ভাগে আর একটি তরল পদার্থ প্রস্তুত করিবে। (এখানে জানা আবশ্যক যে, বত্রিশ ভাগ বস্ত্রে পাঁচ ভাগ ফটকিরি এবং তিন ভাগ টার্টার দিতে হইবে)। এই তরল পদার্থে মিশ্রিত জলে কাপড়খানি অর্দ্ধঘণ্টাকাল সিদ্ধ করিয়া লইবে; এবং তৎপরে উপরি-উক্ত নীলরঙ্গে সিদ্ধ করিবে। যখন দেখিবে অভিলষিত রং হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে। রেশম সূতা প্রভৃতি ইহাতে ভাল রং করা যায়। সালফিউ-রিক এসিডে নীল মিশ্রিত করিলে, উহাকে স্যাক্সন-ব্লু বলে। এক আউন্স পরিমাণ জলে সিদ্ধ করিয়া দুই আউন্স পটাস সংযুক্তকরতঃ আলোড়িত করিতে হইবে। তৎপরে এই সিদ্ধ করা জলে ঐ নীল কাপড় দিয়া পাঁচ মিনিটকাল রাখিবে। কাপড়ে সবুজ রং করিতে হইলে কাপড় প্রথমে এলাম-মর্ড্যাণ্ট নামক রঙ্গে ভিজাইয়া তৎপরে নীল রঙ্গের জলে ভিজাইবে। প্রথমে এক আউন্স প্যারেলয়্যাশ নামক দ্রব লইয়া এক গ্যালন জলে দিবে। যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহাকে ঐ

জলে সিদ্ধ করিয়া শুষ্ক করিবে। তৎপরে জলে নটগল নামক দ্রব্য সিদ্ধ করিয়া তাহাতে পুনরায় ঐ কাপড় ভিজাইবে। শুষ্ক হইলে পুনরায় দুইবার ফটকিরির জলে ভিজাইবে। এইরূপে শুষ্ক হইলে ম্যাডার-নামক বৃক্ষের কাষ্ঠ পত্র ইত্যাদি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ঐ কাপড় ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে। উপরিউক্ত সমস্ত প্রক্রিয়া দুইবার করা আবশ্যক। অবশেষে সাবানজলে কাপড় ধৌত করিতে হইবে।

রেশম রঞ্জিত করা।

রেশম নির্ম্মল জলে ভালরূপে ধৌত করিয়া লইবে। পরে হিরাকস গরম জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে কিছুক্ষণ ডুবাইয়া রেশম নিংড়াইয়া লইবে। তৎপরে অন্য একটি পাত্রে সামান্য পরিমাণ প্রুসিয়েট অব পটাস ও অতি সামান্য পরিমাণ সালফিউরিক এসিড গরম জলে দ্রবীভূত করিয়া তাহাতে পুনরায় উক্ত রেশম ডুবাইয়া আবার নির্ম্মল জলে ধৌত করিয়া শুষ্ক করিবে। এইরূপে রেশম নীলবর্ণে রঞ্জিত হইবে। অন্যপ্রকার প্রণালী যথা—প্রথমে রেশম নির্ম্মল জলে ধৌত করিয়া লইবে। অনন্তর ১ গ্যালন জলে ১ পাউণ্ড নীল ২ পাউণ্ড ওড নামক ইংলণ্ডদেশজাত বৃক্ষের কাষ্ঠ এবং ৩ আউন্স ফটকিরি সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ঐ ধৌত রেশম ডুবাইয়া লইবে। তাহা হইলে রেশম নীলবর্ণে রঞ্জিত হইবে। এক পাউণ্ড তরল অর্চিল রং ১৫ মিনিট কাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিয়া অর্দ্ধ পাউণ্ড রেশম তাহাতে ক্ষণমাত্র ডুবাইয়া রাখিবে। তৎপরে রেশম শীতল হইলে নদীর জলে ধৌত করিবে। কতকগুলি গম লইয়া তাহা অগ্নিদগ্ধ করিয়া জল দিবে। ৪ গ্যালন পরিমাণ সেই জলে ১২ আউন্স ফটকিরি দিয়া ৪ ঘণ্টাকাল রেশম সিদ্ধ করিবে। কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিলেই রেশম রঞ্জিত হইল।

রেশম কার্ণেসন রং করা।

২ গ্যালন গম, ৬ আউন্স ফটকিরি, ৪ গ্যালন জলে সিদ্ধকরতঃ ছাঁকুনি দ্বারা ছাঁকিয়া লইবে। তৎপরে অর্দ্ধ পাউণ্ড ফটকিরি এবং অর্দ্ধ পাউণ্ড হোয়াইট টার্টার এবং ৩ পাউণ্ড ম্যাডার সংযুক্ত করিয়া রেশমগুলি মৃদু উত্তাপে সিদ্ধ করিবে।

পশমের লাল রং ।

ক্রিম অব টার্টার ৪।০ পাউণ্ড, কটকিরি ৪ পাউণ্ড, যথোপযুক্ত জলে দ্রব করিয়া তাহাতে পশম দিয়া মৃদু-অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিবে। শীতল হইলে, পরিষ্কৃত জলে ধৌত করিবে। তৎপরে ১২ পাউণ্ড ম্যাডার, অর্দ্ধ পাউণ্ড ক্লোরাইড অব টিন গরম জলে দ্রব করিয়া, অগ্নিতাপে অর্দ্ধ-ঘণ্টাকাল সিদ্ধ করিবে ও পরে ক্যাম্বিস কাপড় দ্বারা ছাঁকিয়া লইবে। ক্যাম্বিসে কাদার ন্যায় যে রং থাকিবে, তাহা জলে গুলিয়া, তাহাতে উক্ত পশম ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে। ভালরূপে শুষ্ক হইলে পুনরায় সাবানের জলে ধৌত করিবে।

রেশমে ক্রিমসন রং ।

এক চামচা কডবীয়ার লইয়া একখানি লৌহ-কটাহে কতকটা জল দিয়া জাল দিবে। তৎপরে উক্ত জলে রেশম ডুবাইয়া রং করিবে। যদি রং গাঢ় করিবার ইচ্ছা হয়, তবে ১ বা ২ চামচ বেগুনি অর্চিল সামান্য গরম জলে দ্রব করিয়া তাহাতে উক্ত রেশম ডুবাইবে।

রেশমে লাল রং ।

রেশমে লাল রং করিতে হইলে, সালু কাপড় যে উপায়ে রং হয়, সেই উপায় অবলম্বন করিবে।

পশমে নীল রং ।

বকমকাষ্ঠ জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে সলফেট অথবা এসিটেট অব কপার সংযুক্ত করিয়া পশমগুলি ডুবাইলে নীল রং হয়। এই পশম জুতা, আসন প্রভৃতি শিল্পকার্য্যে ব্যবহৃত হয়। বলা বাহুল্য ইহা বিলাত হইতে আমদানী হয়।

বনেট হ্যাট প্রভৃতি রং করিবার উপায় ।

নানারূপ বনেট, হ্যাট প্রভৃতি সাহেবী টুপী বিলাতী খড়ে প্রস্তুত হয়। এ দেশের খড়েও না হইতে পারে, এমন নহে। সেই সকল টুপী আবার কালো রঙ্গে রঞ্জিত করাও দেখিতে পাওয়া যায়। নিম্নে রং

করিবার প্রক্রিয়া লিখিত হইল। যথা—সামান্ত পরিমাণ তুঁতে এবং বক্কমকাষ্ঠ জলের সহিত অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিতে হইবে। যখন রং বহির্গত হইবে তখন ঐ টুপী তাহাতে নিমজ্জিত করিয়া, চার ঘণ্টা-কাল অগ্নিতাপে রাখিবে। যখন দেখিবে, বেশ কালো রং হইয়াছে, তখন জল হইতে উঠাইয়া শুষ্ক করিবে। পরে পালক দ্বারা তৈল মাখাইলে টুপীর রং উজ্জ্বল হইবে।

তুলার রঙ।

বিলাত এবং আমেরিকা হইতে যে-সকল সুগন্ধি দ্রব্যাদি আমদানী হয়, তাহা কাগজের বাক্সের ভিতর থাকে, শিশিগুলি বাক্সের ভিতর রঞ্জিত তুলায় আবৃত থাকে। এই তুলার রং এদেশে ভালরূপে হয় না, সচরাচর লোকে বালাপোস প্রভৃতি যে শীতবস্ত্র প্রস্তুত করাইয়া থাকেন, তাহাতে রঙ-করা তুলা আবশ্যক হয়। কিন্তু মেজেন্টা এবং নীল ব্যতীত অন্য কোনরূপ রঙ এখন দেখা যায় না। আর রঙও উৎকৃষ্ট হয় না। এইজন্য তুলা রঙ করিবার বিলাতী প্রণালী প্রদর্শিত হইল। যথা—প্রথমতঃ ৩ আউন্স পরিমাণ সুগার অব লেড নামক দ্রব্য উচিতরূপে বৃষ্টিজলে দ্রব করিয়া তাহাতে তুলা ভিজাইয়া রাখিবে। জল এত পরিমাণে দেওয়া আবশ্যক, যাহাতে তুলা ডুবিয়া থাকিতে পারে। পরে দেড় আউন্স-পরিমাণ বাই কার্ব্বনেট অব পটাস যথোপযুক্ত শীতল জলে দ্রব করিবে এবং উপরি-উক্ত ভিজা তুলা নিংড়াইয়া এই জলে ভিজাইবে। তুলায় হরিদ্রা রং ধরিলে উষ্ণ বৃষ্টিজলে এই তুলা ধৌত করিবে। যদি রঙ ভালরূপ না হয়, তাহা হইলে পুনরায় ঐরূপ প্রক্রিয়া অবলম্বন করিবে।

তুলায় নীল রঙ।

৪ আউন্স পরিমাণ তুঁতে যথোপযুক্ত জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে তুলা ভিজাইয়া ১ ঘণ্টাকাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিবে। তৎপরে ঐ সিদ্ধ করা তুলা জল হইতে তুলিয়া নিংড়াইয়া লইবে। অর্দ্ধ আউন্স প্রুসিয়েট অব পটাস ও ২ ড্রাম সালফিউরিক এসিড যথোপযুক্ত গরম জলে দ্রব করিয়া উক্ত নিংড়ান তুলা পুনরায় ইহাতে ভিজাইয়া ১ ঘণ্টা রাখিলেই তুলায় উৎকৃষ্ট নীল রঙ হইবে।

কাষ্ঠ রঞ্জিত করিবার উপায়।

আবলুস প্রভৃতি কাষ্ঠের মনোহর স্বাভাবিক বর্ণ আছে, সুতরাং ঐ সকল কাষ্ঠে কৃত্রিম বর্ণ আবশ্যক হয় না। কিন্তু দেবদারু, সেগুন প্রভৃতি নানা প্রকার কাষ্ঠকে আবলুস মেহগনি ইত্যাদি বহুমূল্য কাষ্ঠের ন্যায় বর্ণ দেওয়া আবশ্যক হইয়া থাকে। সেই পক্ষেই উপায় দেখা যাইতেছে।—(১) মেহগনি কাষ্ঠের বর্ণের ন্যায় ঘোর কৃষ্ণবর্ণ প্রদান করিতে হইলে একপোয়া মঞ্জিষ্ঠা ও পাঁচ ভরি ছোট ছোট কাষ্ঠখণ্ড ৫ সের পরিষ্কৃত জলে ফুটাইতে হইবে। বেশ রং বাহির হইলে গরম থাকিতে থাকিতে ঐ জল কাষ্ঠের উপর আবশ্যকমত দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে। শুষ্ক হইলে একসের জলে দশ আনা ওজন কার্ব্বনেট অব পটাস দ্রব করিয়া, উহার উপর এই পটাস-জল মাখাইয়া দিবে। (২) খুনখারাপি ১।০ ভরি ওজন, এলকেনেটরুট ।৵০ আনা ওজন, মুসব্বর ।/০ ওজন, মেথিলেটেড-স্পিরিট আধসের একত্রে দ্রবীভূত হইলে ব্রাশ কিম্বা স্পঞ্জ দ্বারা কাষ্ঠে মাখাইবে। (৩) আবলুস্ কাষ্ঠের ন্যায় বর্ণ করিতে হইলে ;—হিরাকস জলে দ্রব করিয়া ঐ জল কাষ্ঠে সমানভাবে দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে। কাষ্ঠ শুষ্ক হইলে বকম-কাষ্ঠ ও মাজুফল-চূর্ণ জলে সিদ্ধ করিয়া ঐ জল বকমকাষ্ঠে মাখাইয়া দিতে হইবে। (৪) পাঠকগণ দেখিয়াছেন কলিকাতার চীনাবাজারে সুন্দরীকাষ্ঠের একপ্রকার বাক্স বিক্রীত হয়। উহার কাঠে সহজে পোকা ধরে এবং কাঠও ভাল নয়। কিন্তু উপরে পাতলা পিতলের পতর ও পালিশ এবং বার্ণিশ অতি মনোরম। আর সুন্দরীকাষ্ঠের চোঁচ বা কাষ্ঠসূত্র অর্থাৎ অংশুগুলি সূক্ষ্ম হওয়ায় পালিশ ভাল হয়। কিন্তু ঐ কাঠকে নিম্নলিখিত উপায়ে সুরঞ্জিত করিলে ঐ রং দেখিতে রক্তচন্দন বা তেঁতুল-বীজের মত দেখিতে সুন্দর হয়। অন্যান্য কাঠেও এই উপায়ে উক্ত মনোরম রং দেওয়া যাইতে পারে। খুনখারাপি একপ্রকার ধুনাযুক্ত নির্য্যাসদ্রব্য। স্পিরিটে অতি সহজে দ্রবীভূত হয়। এজন্য রঙের বার্ণিশ প্রস্তুত করিতে সচরাচর খুনখারাপি গালার সহিত স্পিরিটে গালাইতে হয়। এই খুনখারাপি চূর্ণ করিয়া উহাতে একটু জল দিতে হয়। কিন্তু খুনখারাপি জলে অদ্রবণীয়। এজন্য ইহাকে দ্রবণীয় করিতে অতি অল্প পরিমাণ সোডা

খা কলিচুণ ঐ জলে দিতে হয়। সোডা বা চুণ দিলে খুনখারাপি জলের সহিত সহজে মিলিয়া যায়, আর উহার বর্ণ মনোরম হয়। বিলাতের কারিগরগণ সোডা ব্যবহার করে, কিন্তু আমাদের দেশীয় কারিগরগণ চুণ ব্যবহার করিয়া থাকে। চুণ অতি অল্প ব্যবহার করিলেই চলে; এমন কি, একছটাক বা ৫ ভরি খুনখারাপিতে দুই কি চারি আনা ওজন কলিচুণ দিলেই যথেষ্ট হয়। এইরূপে প্রস্তুত রং কাঠে একবার কি দুইবার মাখাইয়া শুষ্ক করিতে হয়। বেশ শুষ্ক হইলে বহুবার-ব্যবহৃত পুরাতন শিরীষকাগজ দিয়া পালিশকরতঃ বার্ণিশ মাখাইতে হয়। চুণ ও খুনখারাপির জল কাপড় দিয়া ছাঁকিয়া লইলে ভাল হয়। খাট-পালং প্রভৃতির ঘোর লাল রং করিতে হইলে, গোলাপী নামক এক প্রকার লাল রং ব্যবহৃত হয়। এই রং বড়ীর মত, উহাকে শিরীষ-মণ্ডের সহিত গুলিয়া কাঠে মাখাইয়া দিতে হয়। দেশীয় কারিগরগণ কখন কখন গিরিমাটি বা গোপীমাটি প্রভৃতি শিরীষ-মণ্ডের সহিত মিশাইয়া কাঠে মাখাইয়া দেয়, তাহার পর উহার উপর বার্ণিশ দেয়। এই প্রকারে উহারা কালো রং করে। কিন্তু পূর্ব্বোক্ত যে-সকল উপায় বলা হইয়াছে, তাহাই উৎকৃষ্ট।

চামড়া বুরুস করিবার কালি

বুরুস করিলে চামড়া নরম হয়, টানিলে বাড়ে, বর্ণ উজ্জ্বল হয় এবং অল্প ঘষিলে ভাল বুরুস হয়। সাধারণতঃ জুতা বুরুসের কালি যে প্রণালীতে প্রস্তুত হয়, ইহা তাহা হইতে সম্পূর্ণ বিভিন্ন। বোন-ব্ল্যাক ২০ ভাগ, হাইড্রোক্লোরিক এসিড ৬ ভাগ একত্রে মিশাইয়া ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে। পরে তাহাতে ১০০ ভাগ খুব গরম জল মিশাইয়া থিতাইতে দিবে। থিতাইলে জলীয় অংশটা ফেলিয়া দিয়া নীচের থিতান অংশটুকু লইয়া ৫ ভাগ বিশুদ্ধ সালফিউরিক এসিড মিশাইয়া পুনরায় ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে এবং তাহাতে পুনরায় ১০০ ভাগ গরম জল মিশাইয়া থিতাইয়া জলীয় অংশ বাহির করিয়া দিতে হইবে। যে থিতান অংশ অবশিষ্ট থাকিবে, তাহাতে আর এসিডের ভাগ থাকে না এবং উহাই উৎকৃষ্ট বুরুসের কালি প্রস্তুত হইল এবং উহা ব্যবহার করিলে গাঢ় ও উজ্জ্বল কৃষ্ণবর্ণ হয়।

ফ্রাঙ্কফোর্ট ব্ল্যাক কিম্বা সাধারণ ভূষা সহযোগে যে বুরুসের কালি প্রস্তুত হয়, তাহার প্রণালী উপরে বর্ণিত প্রণালী হইতে বিভিন্ন। আজকাল বার্লিন ব্লু র চলন অত্যন্ত বৃদ্ধি হইয়াছে, কারণ তাহা ব্যবহারে রং ধাতুর রংয়ের ন্যায় উজ্জ্বল হয়, কিন্তু তাহা অধিক ব্যয়সাধ্য। যে কোন রকমের কালি ব্যবহার করা হউক না কেন, তাহাতে এমন উপাদান থাকা চাই, যাহাতে চামড়ার উপর রংটি স্থায়ী হয়, ২ ভাগ গুড় ও ১ ভাগ গ্লিসারিণ যোগ করিলে সেই উদ্দেশ্য সিদ্ধ হয়। গ্লিসারিণ অভাবে অলিভ অয়েল বা তিলের তৈল, চর্ব্বি বা মাছের তৈল ব্যবহার করা যাইতে পারে, কারণ ঐ সব পদার্থ কখনও শুকাইয়া যায় না। ভাল কডলিভার অয়েল দিলে সর্ব্বাপেক্ষা উত্তম হয়। ডিমের শ্বেত অংশ, আইসিনগ্লাস বা ময়দা দিলে ভাল না হইয়া বরং খারাপ হয়। রেজিন অয়েলও দেওয়া উচিত নহে। আরও অনেক প্রকার বুরুসের কালি প্রস্তুতের প্রকরণ নিম্নে লিখিত হইল।

ঘোড়ার সাজের বার্ণিসের কালি।

ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে চারি আউন্স শিরীষ ভাল করিয়া চূর্ণ করিয়া এক পাইট ভিনিগারে ভিজাইয়া রাখিবে এবং অন্য একটি পাত্রে দুই আউন্স গঁদ ও এক পাঁইট কালো কালিতে ভিজাইয়া রাখিবে। যখন দেখিবে যে শিরীষ ভিজিয়া বেশ নরম হইয়াছে, তাহাতে তখন পুনরায় আর এক পাঁইট ভিনিগার মিশাইয়া অল্প আঁচের আগুনে জ্বাল দিতে থাকিবে। শিরীষ ও ভিনিগার উত্তমরূপে মিশিলে গঁদ-ভিজান জল তাহাতে দিয়া আবার অল্প আঁচে জ্বাল দিতে থাক, কিন্তু সাবধান যেন জ্বাল দিবার সময়ে উহা না ফুটিয়া উঠে। সমস্ত দ্রব্যগুলি বেশ করিয়া মিশ্রিত হইলে ২ ড্রাম আইসিনগ্লাস সামান্য জলে মিশাইয়া উহাতে ঢালিয়া দিয়া আগুন হইতে নামাইয়া লও। ইহাতে উত্তম সাজের বার্ণিস প্রস্তুত হইল। এই বার্ণিস ব্যবহার কালে স্পঞ্জ দ্বারা পাতলা করিয়া সাজে লাগাইবে, কেন না তাহা হইলে ইহা শীঘ্র শুকাইয়া যাইবে এবং রংও বেশ উজ্জ্বল থাকিবে।

অন্য প্রকার।

২ আউন্স ভেড়ার চর্ব্বি ও ৬ আউন্স খাঁটি মোম একত্রে উত্তমরূপে

গলাইয়া লইবে এবং তাহাতে ৬ আউন্স মিছরি, আড়াই আউন্স ভূষা ও ২ আউন্স সফট-সোপ, অর্দ্ধ আউন্স নীলের গুঁড়া বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে। উক্ত জিনিষগুলি ভালরূপে মিশান হইলে তাহাতে সিকি পাঁইট টার্পিন তৈল মিশাইলে উত্তম বার্ণিস প্রস্তুত হয়।

অন্য প্রকার।

৪ আউন্স লগউড, ২ পাঁইট ভিনিগারে ভিজাইয়া মৃদু জ্বাল দিয়া রং বাহির করিয়া লও এবং কাষ্ঠগুলি ফেলিয়া দাও, পরে সেই জলীয় পদার্থে সিকি আউন্স আইসিনগ্লাস, সিকি আউন্স সূক্ষ্ম নীলের গুঁড়া, সিকি আউন্স সফট সোপ, ৫ আউন্স শিরীষ, অর্দ্ধ আউন্স হাড়ের কয়লা এবং এক আউন্স খাটি মোম বেশ করিয়া মিশাইয়া জ্বাল দিয়া ঘন করিয়া লইয়া কাচের বা পাথরের পাত্রে ঢালিয়া রাখ। যুদ্ধের ঘোড়ার সাজে প্রায়ই এই বার্ণিস ব্যবহার হয়।

গাড়ীর ঘোড়ার সাজের যে বার্ণিস।

৪ আউন্স চর্ব্বি এবং ১২ আউন্স খাটি মোম একত্রে গলাইয়া মিশ্রিত কর এবং অন্য একটা পাত্রে ১২ আউন্স মিছরি ৪ আউন্স সফট-জলে গুলিয়া লও। উক্ত দুইটি পাত্রের দ্রব্য দুইটি একটি পাত্রে মিশাইয়া তাহাতে ২ আউন্স সূক্ষ্ম নীলের গুঁড়া মিশাইয়া অর্দ্ধ পাঁইট টার্পিনে পাতলা করিয়া লও। স্পঞ্জ দিয়া সাজে লাগাইয়া বুরুস করিলে উজ্জ্বল বার্ণিস হয়। সপ্তাহে একবার লাগাইলে যথেষ্ট হয়।

জুতা বুরুসের কালি।

জুতা বুরুসের কালি অনেক প্রকার আছে, তন্মধ্যে ডে এণ্ড মার্টিনের কালি যে প্রণালীতে প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। মিহি হাড়ের কয়লার গুঁড়া স্পারম তৈলের সহিত খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও এবং চিনি বা গুড় একটু ভিনিগারে মিশাইয়া উহাতে ঢালিয়া বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত কর। পরে উহাতে একটু ডাইলিউট সালফিউরিক এসিড মিশাইলে ঘন হয়। যখন গাঁজলা মরিয়া যাইবে অথচ গরম থাকিবে, সেই সময় উহাকে যে

পরিমাণ পাতলা করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণ ভিনিগার মিশ্রিত করিয়া শিশিতে পূরিলে হইবে।

অন্য প্রকার।

হাড়ের কয়লা ১ পাউণ্ড, স্পারম অয়েল ২ আউন্স, বিয়ার ও ভিনিগার এক এক পাঁইট অথবা কেবলমাত্র সাউয়ার বিয়ার এক পাঁইট, এইগুলি ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে উত্তম বুরুসের কালি হয়।

অন্য প্রকার।

ঘোল এক কোয়ার্ট, আরবী গঁদ এক আউন্স, ২টা লেবুর রস, ২টা ডিমের সাদা অংশ, ভিট্রিয়ল অয়েল, নাইট্রিক এসিড ২ আউন্স ভাল করিয়া মিশাইয়া লও।

নিউবিয়ান ব্ল্যাকিং।

রেক্টিফায়েড বা মেথিলেটেড স্পিরিট এক গ্যালন, মাদার লিকুইড * অর্দ্ধ গ্যালন মিশাইয়া তাহাতে ১১ আউন্স কর্পূর, ভেনিস টার্পিন ১৬ আউন্স, গালা ৩১ আউন্স দাও। পরে সমস্ত জিনিষগুলি ৪০ আউন্স বেনজএন, সওয়া তিন আউন্স রেড়ীর তৈল এবং পৌনে দুই আউন্স পাকা তিসির তৈল; ইহাতে ব্লু রং ২১ ড্রাম এবং এক গ্যালন রেক্টিফায়েড স্পিরিট মিশাইলে কালি প্রস্তুত হয়।

লিখিবার কালি

ইহার প্রস্তুতপ্রণালী বহু প্রকার আছে, তন্মধ্যে যেগুলি প্রসিদ্ধ, তাহার কতকগুলির প্রস্তুতের প্রকরণ লিখিত হইল।

এনিলিন কালি।

(সাধারণ উপায়) যে রংয়ের কালি প্রস্তুত হইবে, সেই রং ১৫ ভাগ একটি কাচের অথবা লোহার এনামেলের পাত্রে ১৫০ ভাগ এলকোহলে তিন ঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ। পরে তাহাতে ১০০০ ভাগ ডিসটিল্ড

---

* ব্লু-ব্লু এনিলিন ২০ ড্রাম; বিসমার্ক ব্লু এনিলিন ৩১ ড্রাম ও রেক্টিফায়েড স্পিরিট ১ গ্যালন একত্রে মিশাইবে। ইহাকে মাদার লিকুইড বলে।

ওয়াটার দিয়া মৃদু জ্বালে—যে পর্য্যন্ত না এলকোহলের রং সম্পূর্ণরূপে নষ্ট হইয়া যায়—সেই পর্য্যন্ত জ্বাল দাও। এদিকে অন্য একটি পাত্রে ৬০ ভাগ আরবী গঁদের গুঁড়া ২৫০ ভাগ জলে গুলিয়া লও। যখন রং জ্বাল দেওয়া শেষ হইবে, তখন তাহাতে গঁদ-ভিজান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও।

ভায়োলেট কালি।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে অর্দ্ধ আউন্স এনিলিন ভায়োলেট ১ আউন্স এলকোহলে তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখ। অন্য একটি পাত্রে ৬ ড্রাম আরবী গঁদচূর্ণ অর্দ্ধ পাইট ডিস্‌টিল্ড ওয়াটারে ভিজাইয়া বেশ করিয়া গুলিয়া রাখ। রং ভিজান হইলে তাহাতে এক কোয়ার্ট ডিস্‌টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া মৃদু আঁচে জ্বাল দিতে থাক। যখন দেখিবে যে স্পিরিটের গন্ধ আর নাই, তখন গঁদ-ভিজান জল তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া রাখ। অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্‌টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

ব্লু কালি।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে ১৫ গ্রেণ এনিলিন ব্লু ১ আউন্স এলকোহলে ভিজাইয়া রাখ এবং অন্য একটি পাত্রে ৩ ড্রাম গঁদের গুঁড়া ৪ আউন্স ডিস্‌টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া রাখ। রং ভিজিলে তাহাতে ৬ আউন্স ডিস্‌টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না স্পিরিটের গন্ধ নষ্ট হয় সেই পর্য্যন্ত মৃদু আঁচে জ্বাল দিয়া তাহাতে গঁদ-ভিজান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও; ঠাণ্ডা হইলে ছাঁকিয়া ফেলিবে। ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্‌টিল্ড ওয়াটার দিয়া পাতলা করিবে।

লাল কালি।

এক আউন্স ম্যাজেণ্টা এক গ্যালন খুব গরম ডিস্‌টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

ভায়োলেট, (অন্যপ্রকার)।

অর্দ্ধ আউন্স রং এক গ্যালন খুব গরম ডিস্‌টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

ব্লু (অন্যপ্রকার)।

এক আউন্স রং ১০ পাইট খুব গরম ডিস্‌টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

গ্রীণ।

এক আউন্স রং ও ৫ পাইট খুব গরম ডিসটিল্ড ওয়াটার। উহাতে একটু ভিনিগার দিলে রংটি বেশ গাঢ় হয়।

কালি ঠাণ্ডা হইলে উহা ছাঁকিয়া লওয়া উচিত।

এই প্রকার কালিগুলি বেশ পরিষ্কার, ইহাতে ডেলা বাঁধে না এবং শীঘ্র শুকাইয়া যায়।

কালো কালি।

ঘন বোরাক্স সলিউসন ১ আউন্স ও ৪ আউন্স খাটি গালা জাল দিয়া বেশ করিয়া গলাইয়া তাহাতে এনিলিন ব্ল্যাক মিশ্রিত কর।

অন্য প্রকার।

লগউড টুকরা ও মাজুফল গুঁড়া প্রত্যেক ২ পাউণ্ড, সবুজ ভিট্রিয়ল ছুঁতে ১ পাউণ্ড, গঁদ অৰ্দ্ধ পাউণ্ড, ডালিমের ছাল সিকি পাউণ্ড এবং জল এক গ্যালন। হয় জাল দেও, না হয় চৌদ্দ দিন পর্য্যন্ত জলে ভিজাইয়া রাখ।

অন্য প্রকার।

মাজুফলচূর্ণ ১০ ভাগ, জল ১২৫ ভাগ, হীরাকস ৫ ভাগ, আরবী গঁদ সওয়া ছয় ভাগ।

অন্য প্রকার।

মাজুফলচূর্ণ ২ পাউণ্ড, হিরাকস দেড় পাউণ্ড, ৭ আউন্স আরবী গঁদ, ২ কোয়ার্ট ভিনিগার ও সাড়ে তিন গ্যালন জল। দশ দিন পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে।

অন্য প্রকার।

বাবলা ছাল ৭৫ ভাগ, লগউডচূর্ণ সাড়ে বার ভাগ ও জল ৭৫০ ভাগ। জাল দিয়া অৰ্দ্ধেক থাকিতে নামাইয়া সওয়া ছয় ভাগ চিনি, সওয়া ছয় ভাগ আরবী গঁদ, খুব সূক্ষ্মচূর্ণ হিরাকস পৌনে উনিশ ভাগ মিশাইয়া মোটা কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে। অল্প পরিমাণে ক্লোরাইড অব মার্কারি সলিউসন মিশাইলে কালি জমিয়া যায় না।

অন্য প্রকার।

মাজুফল (মিহিগুঁড়া) ৯ ভাগ, সাড়ে তিন ভাগ আরবী গঁদ, সাড়ে তিন ভাগ হিরাকস এবং ৭৫ ভাগ জল।

চাইনিজ ব্লু।

এক কোয়ার্ট খুব গরম জলে দুই আউন্স চাইনিজ ব্লু বং বেশ করিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে এক আউন্স অক্‌জালিক এসিড মিশাইয়া দাও।

প্যারিসিয়ান ব্লু।

১ ড্রাম প্যারিসিয়ান ব্লু বং আবশ্যকমত এলকোহলে গুলিয়া লও।

প্রুসিয়ান ব্লু।

খাটি প্রুসিয়ান ব্লু বং ১ ভাগের দেড় ভাগ অক্‌জালিক এসিড অল্প জলে বেশ করিয়া পিষিয়া লও এবং তাহার পর আবশ্যকমত জল দিয়া পাতলা কর।

অন্য প্রকার।

৩ ভাগ প্রুসিয়ান ব্লু বং ও একভাগ অক্‌জালিক এসিড ৩০ ভাগ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া তাহাতে এক ভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

কাগজে রুল করিবার কালি

কালো।

উত্তম কালো কালিতে টাটকা মাজুফল ভিজাইয়া দাও। যে পাত্রে ভিজাইবে তাহাতে ঢাকা দিবে না, কেন না, তাহা হইলে ভাল কালো হইবে না।

অন্য প্রকার।

থেঁতো-করা মাজুফল ৭৫ ভাগ, হিরাকস সাড়ে বিয়াল্লিশ ভাগ, ২০০০ ভাগ ঠাণ্ডা জলে ৪৮ ঘণ্টাকাল পর্য্যন্ত ভিজাইয়া কাপড়ে বেশ করিয়া ছাঁকিয়া লও ও তাহাতে ২৪ ভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

ব্লু।

খুব মিহি নীলের গুঁড়া দেড় আউন্স খুব ভাল ভিট্রিয়লে মিশাইয়া যতদিন পর্য্যন্ত না উত্তমরূপে গলিয়া যায়, ততদিন পর্য্যন্ত বাতাসে রাখিবে। যে পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে, তাহাতে একটি খড়ির ডেলা দিবে। বং উত্তমরূপে গলিয়া গেলে কিছু টাটকা মাজুফল মিশাইয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে।

ষ্টিফিনের ব্লু-ব্ল্যাক কালি।

খাঁটি প্রুসিয়ান ব্লু বং ৬ ভাগ ও অক্জালিক এসিড একভাগ অল্প একটু জলে খুব ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া আবশ্যকমত জল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

কাষ্ঠের বাক্সে বা বস্তায় মার্কা দিবার কালি

কালো।

গালা	২ আউন্স
সোহাগা	১ „
জল	২৫ „
আরবী গঁদ	২ „
ভুষা	আবশ্যকমত

গালা ও সোহাগাকে অল্প জলে উত্তমরূপে সিদ্ধ করিয়া মিশ্রিত কর এবং ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে অবশিষ্ট জল, গঁদ ও ভুষা মিশাইয়া দাও।

লাল।

ভুষার বদলে ভিনিসিয়ান রেড মিশ্রিত কর। এই কালি জলে ধুইয়া যায় না।

কপিং কালি

সাধারণ ভায়োলেট কালি ৮ ভাগ ও গ্লিসারিণ ৫ ভাগ একত্রে মিশ্রিত কর। লিখিবার ১৫ মিনিট পরে উহাতে কপি উঠিবে।

অন্য প্রকার।

অর্দ্ধ পাউণ্ড একষ্ট্রাক্ট লগউড, ২ আউন্স ফটকিরি, ৪ ড্রাম তুঁতে, ৪ ড্রাম হিরাকস ও ১ আউন্স চিনি ৪ ভাগ জলে সিদ্ধ করিয়া ফ্লানেলে বেশ করিয়া ছাঁকিয়া লও। পরে তাহাতে ৪ আউন্স নিউট্রাল ক্রোমেট অফ পটাস ৪ আউন্স জলে গুলিয়া সেই জল ও ২ আউন্স কেমিক-ব্লু ৩ আউন্স গ্লিসারিণে মিশ্রিত করিয়া তাহা উহাতে ভাল করিয়া মিশ্রিত কর।

সালফিউরিক এসিডে নীল গলাইলে তাহাকে কেমিক ব্লু বলে।

অন্যপ্রকার।

যত পরিমাণ লগউড একষ্ট্রাক্ট লইবে, তাহার শতকরা একভাগ করিয়া ফটকিরি, চিনি ও গ্লিসারিন তাহাতে মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার।

নাইগ্রোসিন ভুষা (সূক্ষ্ম)	১০ আউন্স
গ্লুকোস	১২ ড্রাম
গরম জল	পৌনে এক পাইট
গ্লিসারিন	১০ ড্রাম

গরম জলে নাইগ্রোসিন বেশ করিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে অন্য জিনিষগুলি মিশাইয়া রেশমী কাপড়ে ছাঁকিয়া লও।

ব্লু।

ব্লু রং	৬ আউন্স
গ্লুকোস	১ ঐ
গ্লিসারিন	২ ড্রাম
গরম জল	২ পাইট

পূর্ব্বের লিখিত প্রণালীতে প্রস্তুত কর।

ইহা সর্ব্বদা মনে রাখিবে যে, যখন গ্লুকোস গুলিবে, তখন যেন জলটি বেশ গরম থাকে এবং গরম ছাঁকিয়া লইবে। নাইগ্রোসিন ও ব্লু রং যত উৎকৃষ্ট পাইবে, তাহাই ব্যবহার করিবে।

অন্য যে কোন রংয়ের কালি তৈয়ার করিতে ইচ্ছা কর, তাহা হইলে সেই রং প্রথমে একটু এল্‌কোহলে গুলিয়া তাহাতে আবশ্যকমত জল দিয়া পাতলা করিয়া শতকরা ১০ ভাগ গ্লিসারিন মিশাইয়া দিবে।

এনগ্রেভিং কালি

কালো।

আলকাতরা	১০০ ভাগ
ভুষা	৩৬ ঐ
প্রুসিয়ান ব্লু	১০ ঐ
গ্লিসারিন	১০ ঐ

এই কালি লিথোগ্রাফি, ক্রোমোলিথোগ্রাফি ও অটোগ্রাফি প্রভৃতিতে ব্যবহার হয়।

তামার প্লেট ছাপাইতে হইলে ভূষার বদলে প্যারিস ব্ল্যাক ব্যবহার করিবে।

ব্লু।

ভূষা ও প্রুসিয়ান ব্লুর পরিবর্ত্তে ২ আউন্স আসমানি ব্লু ও ৩ আউন্স মেরিন ব্লু দাও।

ব্রাউন।

২ আউন্স থৈরি এম্বার রং ও ২ আউন্স গোলাপী পিঙ্ক রং।

গ্রীন।

২ আউন্স মিনারাল গ্রীন ও ২ আউন্স ক্রোম গ্রীন।

লিল্যাক।

২ আউন্স প্রুসিয়ান ব্লু ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

পিঙ্ক।

২ আউন্স মিনারাল পিঙ্ক ও ১ আউন্স সাটিন হোয়াইট।

লাল।

৫ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

কাচের উপর লিখিবার কালি

বেরিয়াম সালফেট	৩ ভাগ
এমোনিয়াম ফ্লুওরাইড	১ ভাগ
সালফিউরিক এসিড	—

এমোনিয়াম ফ্লুওরাইডকে গলাইতে যতটুকু সালফিউরিক এসিড দরকার, ততটুকু দিবে। কালি সীসার পাত্রে প্রস্তুত করিবে এবং প্রস্তুত হইলে সীসা বা গাটাপার্চ্চা পাত্রে রাখিবে।

সোনালী কালি

সোনালী তবক ও মধু সমান অংশে মিশাইয়া খলেতে বেশ করিয়া মাড়িয়া লও ও তাহা ৩০ ভাগ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া লও ও তাহার

পর থিতাইতে দাও। তবকের গুঁড়াগুলি বেশ থিতাইলে ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় জল নিয়া ধোও। যতক্ষণ পর্য্যন্ত না মধু ধুইয়া যায়, ততক্ষণ পর্য্যন্ত তবক গুঁড়াগুলিকে ধুইবে। মধু সমস্ত ধুইয়া গেলে সেগুলিকে বেশ করিয়া শুকাইয়া খুব পাতলা গঁদের জলে মিশাইয়া লইলে কালি প্রস্তুত হইল।

অন্যপ্রকার।

গঁদের জলে সোনালী তবক বেশ করিয়া মাড়িয়া লইয়া তাহাতে অল্প পরিমাণে বাইক্লোরাইড অফ মার্কারি মিশাইয়া দাও।

পার্চ্চমেণ্টে লিখিতে হইলে ইহার আবশ্যক হয়।

লিথোগ্রাফ কালি।

চর্ব্বি	৪ আউন্স
মোম	৪ ঐ
গালা	৪ ঐ
সাবান	৪ ঐ
প্যারিস-ব্ল্যাক	আবশ্যকমত

একটি কড়াইয়ে প্রথমে চর্ব্বি ও মোম গলাইয়া তাহাতে এক এক টুকরা করিয়া সাবান দিতে থাকিবে। প্রথমে যে সাবানের টুকরা দিবে সেটা না গলিয়া গেলে অন্য টুকরা দিবে না। এইরূপে সাবান গলান হইলে তাহাতে গালা দিবে। যখন দেখিবে যে, কড়াই হইতে ঘন ধোঁয়া উঠিতেছে, এমন কি দেশলাই জ্বালিয়া তাহাতে ধরিলে জ্বলিয়া উঠে, তখন কড়াই নাবাইয়া লইয়া একটা কাঠি দিয়া বেশ করিয়া নাড়িবে; যখন দেখিবে যে, বেশ ঘন হইয়াছে, তখন তাহাতে রং মিশাইবে। যদি কালি ভালরূপে পোড়ান না হইয়া থাকে, তবে পুনরায় পোড়াইবে এবং অধিক পুড়িয়া থাকিলে আবার সাবান ও মোম দিয়া পুনরায় পোড়াইবে। লিখিবার সময় আবশ্যকমত জল মিশাইয়া লইবে।

গুঁড়াকালি।

এক্সট্রাক্ট অব লগউড ১৫০ ভাগ, বাইক্রোমেট অফ পটাস দেড় ভাগ উত্তম করিয়া গুঁড়া করিয়া তাহাতে শতকরা ৮ ভাগ নীলের গুঁড়া মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার।

মাজুফল	১ পাউণ্ড
কপারবাস	৭ আঃ
আরবী গঁদ	৭ আঃ

ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া একত্র মিশ্রিত কর। ইহাতে এক গ্যালন ভাল কালো কালি প্রস্তুত হয়।

ধাতুর উপর লিখিবার কালি

একভাগ ভার্ডিগ্রীস অর্থাৎ তামার পাত্রে তৈল রাখিলে যে কলঙ্ক পড়ে, সেই কলঙ্ক ১ ভাগ, সাল এমোনিয়াক দেড়ভাগ, ভূষা অর্থাৎ চিমনিতে যে কালি পড়ে, তাহার সূক্ষ্ম অর্দ্ধ ভাগ ও দশ ভাগ জল ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে পেন কলমে লেখা যায়।

অন্যপ্রকার।

এক গ্রেণ সালফেট অফ কপার ২০ গ্রেণ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া তাহাতে দুই ফোঁটা হাইড্রোক্লোরিক এসিড ও ঘন করিবার জন্য যতটা আবশ্যক হয়, সেই পরিমাণ আরবী গঁদ ও সামান্য একটু পাইরোগ্যালিক এসিড মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার।

২ আউন্স গালা এক পাইট এলকোহলে গলাইয়া খড়ি দ্বারা শোধন কর এবং তাহাতে ভাল ভূষা মিশাইয়া দাও। লিখিবার সময় জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে।

অন্যপ্রকার।

অর্দ্ধ পাউণ্ড নাইট্রিক এসিড ও এক পাউণ্ড মিউরিয়েটিক এসিড বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটা কাচের পাত্রে রাখ। যে স্থানে লিখিবার ইচ্ছা করিয়াছ, সেখানে মোম গলাইয়া ঢালিয়া দাও এবং ঠাণ্ডা হইলে কোন এক তীক্ষ্ণ অস্ত্র দ্বারা যাহা লিখিতে হইবে তাহা সেই মোমের উপর লেখ। লেখাগুলি যেন ধাতুতে স্পর্শ করে। পরে সেই অক্ষরগুলির উপর ঐ এসিড পালক দিয়া পূর্ণ করিয়া ৪।৫ ঘণ্টা রাখিয়া দাও। পরে ঐ মোম তুলিয়া ফেল। তুলিলে দেখিতে পাইবে যে, অক্ষরগুলি পরিষ্কাররূপে উঠিয়াছে।

অন্যপ্রকার।

ক্লোরাইড অফ প্ল্যাটিনাম সিকি আউন্স ও জল ১ পাঁইট মিশাইয়া বোতলে রাখ। লিখিবার সময় পেন কলমে লিখিবে।

অন্যপ্রকার।

ভার্ডিগ্রীস, সাল এমোনিয়াক ও ভূষা, প্রত্যেক অর্দ্ধ আউন্স ও সাধারণ ভিনিগার সিকি পাঁইট। খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও।
ইহা দ্বারা জিঙ্ক, লোহা বা ইস্পাতের উপরও লেখা যায়, কিন্তু ব্যয় কিছু অধিক হয়।

ছাপিবার (প্রিণ্টিং) কালি

সর্ব্বপ্রথমে আলকাতরা ও এলকোহল একত্রে মিশাইয়া একটি ঢাকনী-যুক্ত পাত্রে বেশ করিয়া জ্বাল দাও। দেখিও যেন পাত্রের ধোঁয়া বাহির হইয়া না যায়। ময়দা পোড়ার ভূষা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া লইলে কালি হয়। নীল মিশাইলে গাঢ় নীলবর্ণের কালি হয়।
যদি প্রুসিয়ান ব্লু দিতে ইচ্ছা কর, তবে তাহা বেশ করিয়া পিষিয়া লইবে এবং জ্বাল দিবার সময়ে একটু সাবান মিশাইয়া দিবে।
এন্টওয়ার্প ব্লু অল্প পরিশ্রমে ভালরূপ পেষা যায়। ইহার রং বেশ উজ্জ্বল হয়।

গ্রীন।

(১) প্রুসিয়ান ব্লু ও ক্রোমেট অব লেড।
(২) নীল ও ক্রোমেট অব লেড।
ইহার রং একটু ফিকা।
(৩) এন্টওয়ার্প ব্লু ও ক্রোমেড অব লেড। রং খুব উজ্জ্বল হয়।

পার্পল।

(১) কারমাইন বা পার্পল লেডে প্রুসিয়ান ব্লু মিশাইবে।

লাল।

সিন্দুর মিশাইলে রং খুব গাঢ় হয়। যে রকম গাঢ় রং আবশ্যক হইবে, সেইমত সিন্দুর দিবে।
(২) রেডলেড মিশাইলে রং শেষে কালো হয়।

(৩) ভিনিসিয়ান লেড ব্যবহার করিতে হইলে তেলে আরও একটু বেশী সাবান মিশাইবে।

(৪) ২ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ১ আউন্স চাইনিজ রেড প্রিণ্টার্স বার্ণিসে বেশ করিয়া পিষিয়া লইবে।

হরিদ্রা।

(১) ক্রোমেড অব লেড মিশাইলে রং অত্যন্ত গাঢ় হয়, কিন্তু তেলে একটু বেশী সাবান আবশ্যক।

(২) ইয়েলো ওকার মিশাইলে রং একটু ফিকা হয়।

কপারপ্লেট প্রিণ্টিং

লোহার ঢাকনীযুক্ত পাত্রে তিসির তৈল বেশ করিয়া জাল দিবে। যখন দেখিবে যে খুব ধোঁয়া হইয়াছে, তখন একটি কাগজ জ্বালাইয়া তাহার উপর ধরিলে সেই তৈল জ্বলিয়া উঠিবে। এইরূপে দশ মিনিট জ্বালাইয়া ঢাকনী চাপা দিয়া আগুন নিবাইয়া দিয়া সেই তৈল ঠাণ্ডা হইতে দিবে।

ঘরের ভিতর এরূপ ভাবে তৈল সিদ্ধ করা উচিত নহে।

কালো—ফ্রাঙ্কফোর্ট ব্ল্যাক বা ভূষা মিশাইবে।

লাল—মিনারাল অরেঞ্জ রেড ৫ আউন্স ও চাইনিজ রেড দুই আউন্স।

ব্লু—আসমানী ব্লু ২ আউন্স ও মেরিণ ব্লু ৩ আউন্স।

গ্রীন—মিনারাল গ্রীন ২ আউন্স ও ক্রোম গ্রীন ৩ আউন্স।

ব্রাউন—পোড়ান এম্বার ২ আউন্স ও গোলাপী পিঙ্ক ১ আউন্স।

লিল্যাক—প্রুসিয়ান ব্লু ১ আউন্স ও চাইনিজ রেড ২ আউন্স।

পিঙ্ক—মিনারাল পিঙ্ক ২ আউন্স ও সার্টেন হোয়াইট ১ আউন্স।

অরেঞ্জ—অরেঞ্জ রেড ২ আউন্স, ফ্লেক হোয়াইট ১ আউন্স ক্যানাডা বালসামে বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে।

হরিদ্রা—কিংস ইয়েলো।

পুস—ফ্রাঙ্কফোর্ট ব্ল্যাক ও সিন্দুর।

সোনালী—সোনালী ব্রোঞ্জ ও ডাকডক্ বা মেহগনী বার্ণিশে পিষিয়া লইবে।

রূপালী, তাম্রবর্ণ বা-রুবি।

বিভিন্ন রংয়ের ব্রোঞ্জ ডার্কওক্ বা মেহগিনী বার্ণিসে পিষিয়া লইবে।

সো কার্ডের কালি।

থাটি এলফান্টাম	১৬ আউন্স
ভেনিস টার্পিণ	১৮ "
ভূষা	৪ "
স্পিরিট টার্পিণ	২ কোয়ার্ট

রবার ষ্ট্যাম্পের কালি।

(১) ব্লু রং (যাহা জলে গুলা যায়)	৩ ভাগ
ডিষ্টিল্ড ওয়াটার	১০ ভাগ
এল্কোহল	১০ ভাগ
গ্লিসারিণ	৭০ ভাগ

খলে জল দিয়া ও মধ্যে মধ্যে তাহাতে গ্লিসারিণ দিয়া ব্লু রংটি বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহার পর অপরাপর দ্রব্যগুলি মিশাইবে।

ঐ লাল।

সিকি আঃ কারমাইন, ২ আঃ ষ্ট্রং এমোনিয়া ওয়াটারে গলাইয়া ১ ড্রাম গ্লিসারিণ ও ৬ ড্রাম ডেক্সটারিণ মিশাইবে।

পাথর ও মার্বেলের উপর লিখিবার কালি

ট্রিনিদাদ্ এস্ফাল্টাম্ ও টার্পিণ তৈল সমান ভাগে মিশাইয়া তরলাবস্থায় অক্ষরের ভিতর দিবে।

অদৃশ্য কালি

১। ঘন কষ্টিক পটাস সলিউসন দিয়া লিখিলে আগুনের উত্তাপে লেখা দেখা যায়।

২। হাইড্রোক্লোরাইড অব এমোনিয়া ১৫ ভাগ ও জল ১০০ ভাগ।

৩। খুব পাতলা নাইট্রেট অব কপার সলিউসন। আগুনের তাপে অক্ষর লাল হয়।

৪। অত্যন্ত পাতলা পারক্লোরোইড অব কপার সলিউসন। আগুনের তাপে হলদে অক্ষর হয়।

৫। ব্রোমাইড অব কপার এলকোহলে গুলিয়া খুব পাতলা করিবে। সামান্য উত্তাপে অক্ষর দেখা যায় এবং ঠাণ্ডা হইলে অক্ষর পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৬। গোলাপী রংয়ের কাগজে ক্লোরাইড অব কোবাল্ট সলিউসন দ্বারা লিখিবে। উত্তাপ দিলে ব্লু অক্ষর দেখা যায় এবং ঠাণ্ডা হইলে অক্ষর পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৭। সালফিউরিক এসিড দ্বারা অদৃশ্য লেখা হয়। কিন্তু উহাতে কাগজ নষ্ট হইবার সম্ভাবনা।

৮। লেবু, পেঁয়াজ বা বাঁধাকপির রসে অদৃশ্য লেখা হয়।

৯। অর্দ্ধ আউন্স ডিষ্টিল্ডওয়াটার, একড্রাম পটাস ব্রোমাইড ও একড্রাম খাঁটি সালফেট অব কপার দেখিতে প্রায় জলের মত। আগুনের উত্তাপে ব্রাউন অক্ষর দেখা যায়।

১০। দুগ্ধ দ্বারা অদৃশ্য কালি হয়। কিন্তু মাখন তোলা দুগ্ধ আরও ভাল হয়।

বার্ণিশ

তৈলে মিশ্রিত রজন, টার্পিণ বা এলকোহল একত্রে মিশ্রিত করিলে বার্ণিশ হয়। ব্যবহার করিলে তৈল শুকাইয়া যায়, টার্পিণ ও এলকোহল উবিয়া যায়, কেবলমাত্র রজন অংশটুকু অবশিষ্ট থাকে। বার্ণিশের গুণ বিচার করিতে হইলে নিম্নলিখিত কয়েকটি বিষয়ের উপর বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্ত্তব্য।

(১) কত শীঘ্র বার্ণিশ শুকাইয়া যায়।
(২) শক্ত, যাহা কখনও নরম হইবে না।
(৩) শক্ত, অথচ যাহা নরম হইতে পারে।
(৪) উজ্জ্বলতা।
(৫) উজ্জ্বলতার স্থায়িত্ব।
(৬) রৌদ্র ও বাতাসে স্থায়িত্ব।

যে উপাদানে বার্ণিশ প্রস্তুত হয়, তাহার উপর উক্ত সমস্ত গুণ নির্ভর করে। সুতরাং সেইগুলি বিশেষ সাবধানতা ও মনোযোগের সহিত মিশ্রিত বা সিদ্ধ করা উচিত। বার্ণিশ করিলে রং করা জিনিষের রং বহুদিন স্থায়ী হয় ও তাহার উজ্জ্বলতা বৃদ্ধি হয় এবং সামান্য ঘর্ষণে নষ্ট হয় না। কাষ্ঠের উপর রং না করিলেও বার্ণিশ করা উচিত, কেন না, তাহাতে তাহার আঁসের উজ্জ্বলতা বৃদ্ধি হয়। ঘরের দেওয়ালের রং বা কাগজও বার্ণিশ হইয়া থাকে।

বার্ণিশের উপাদান।

বার্ণিশের সর্ব্বপ্রধান উপাদান হইতেছে গাম (গঁদ)। গাছ হইতে যে আঠা বাহির হয় তাহাকে গাম বলে। সর্ব্বপ্রথমে ইহাকে যে কোন প্রকার এসেন্সিয়াল অয়েলে মিশ্রিত করা হয়। সেই মিশ্রিতকে ইংরাজীতে বালসাম বলে। ঐ তৈল উবিয়া গেলে যে শক্ত জিনিস অবশিষ্ট থাকে, তাহাকে রজন বলে। রজনকে সচরাচর গাম বলে। কিন্তু গাম সহজে জলে গলিয়া যায় এবং রেজিন তৈল বা স্পিরিট ব্যতীত গলে না। গাম সহজে জলে গলিয়া যায় বলিয়া উহা বার্ণিশের উপযোগী নয়।

বিভিন্ন প্রকারে গামকে গলাইবার জন্য বিভিন্ন প্রকার তৈল প্রভৃতির আবশ্যক। গরম মসিনার তৈল বা রোজমেরী তৈল দ্বারা এম্বার, গাম এনিমি বা কোপাল গলান হয়। ম্যাষ্টিক, ড্যামার ও সাধারণ গামকে গলাইতে টার্পিণ, গালা এবং স্যাণ্ডার‍্যাককে গলাইতে মেথিলেটেড স্পিরিট আবশ্যক।

সস্তা বার্ণিশ করিতে সাধারণতঃ উড ন্যাপথা ব্যবহার হয়; কিন্তু উহা অত্যন্ত দুর্গন্ধযুক্ত, এজন্য কোন ভাল জিনিষে উহা ব্যবহার হয় না এবং করাও উচিত নহে।

লিথার্জ, সুগার অব লেড বা সাদা কপারাস মিশাইলে বার্ণিশ শীঘ্র শুকাইয়া যায়। ঐ সমস্ত জিনিসগুলিকে বার্ণিশের ড্রায়ার বলে। যত অধিক ড্রায়ার দিবে, তত শীঘ্র বার্ণিশ শুকাইয়া যাইবে বটে, কিন্তু তাহাতে বার্ণিশের স্থায়িত্ব কমিয়া যায়।

(১) এম্বার, (২) এনিমি, (৩) কোপাল, (৪) এলিমি,

(৫) গালা, (৬) ম্যাষ্টিক ও (৭) স্যাণ্ডার বার্ণিশের জমি করিবার জন্য ব্যবহার হয়। এই সমস্ত জিনিষের দ্বারা বার্ণিশের উজ্জ্বলতাও বৃদ্ধি হয়।

গন্ধজন্য বেনজয়েন ব্যবহার হয়।

ভিন্ন অংশে গন্ধ আছে। কাহারও বা শিকড়ে, কাহারও বা কাষ্ঠে, কাহারও বা ছালে, কাহারও বা ফলে, কাহারও বা পাতায় এবং প্রায় সকলের ফুলে গন্ধ থাকে।

পুস্তক-বাঁধাই চামড়ার বার্ণিশ।

ধূসর বর্ণের গমস্যাণ্ডারাক ৩ আউন্স ১ পাউণ্ড রেকটিফায়েড স্পিরিটে ভিজাইয়া রাখিবে এবং মধ্যে মধ্যে নাড়িবে। উহা গলিয়া গেলেই বার্ণিশ তৈয়ারী হইবে। দপ্তরীরা ইহার দ্বারা মরক্কো চর্ম্মে বাঁধান পুস্তকের মলাটে বার্ণিশ করে। কখনও কখনও ধূসর রঙ্গের পাতগালা, উডন্যাপাথায় গলাইয়া উহার বদলে ব্যবহার করা হয়।

চীনের বার্ণিশ।

ম্যাষ্টিক ২ আউন্স, গমস্যাণ্ডারাক ২ আউন্স, একপাইণ্ট রেকটিফায়েড স্পিরিটে মিশাইয়া একত্রে সছিদ্র আবৃত পাত্রের মধ্যে রাখিয়া অগ্নিসহযোগে ফুটাইতে হইবে। ঐ ছিদ্র পথ দিয়া ধূম বহির্গত হইবে এবং উহা দ্রব হইলে কাপড় দ্বারা ছাঁকিতে হইবে। তাহা হইলে কঠিন ও উজ্জ্বল বার্ণিশ প্রস্তুত হইবে। এই বার্ণিশ শীঘ্র শুষ্ক হইয়া যায়।

গিলটির জন্য বার্ণিশ।

ধূসর রঙ্গের গমল্যাক-চূর্ণ, গ্যাম্বোজ, খুনখারাপি এবং এনোটা, প্রত্যেক ১২॥ আঃ এবং জাফরাণ ৩ আউন্স, এই কয়েকটি দ্রব্য পৃথক পৃথক ৫ পাইট সুরাসারে গলাইবে এবং এনোটা ও খুনখারাপি পৃথক পৃথক স্পিরিটে মিশাইয়া টিঞ্চার করিবে। অনন্তর দুই মিশ্রিত দ্রব্য একত্র করিবে। তাহা হইলেই উত্তম রং করিবার বার্ণিশ প্রস্তুত হয়। ইহাতে গিলটির দ্রব্য বার্ণিশ করা হইবে।

জাপানীয় গিলটি।

শিরীষ কাগজ দ্বারা ঘষিয়া কাষ্ঠকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। অয়েল

গোল্ডসাইজ ও টার্পিণ তৈল মিশ্রিত করণানন্তর পাতলা হইলে উহাতে মাখাইতে হইবে। পরে উহার উপর স্বর্ণচূর্ণ ছড়াইয়া পক কিম্বা ওয়াল লেদার দ্বারা পালিশ করিতে হইবে। সর্ব্বশেষে উহাতে স্পিরিট বার্ণিশ মাখাইয়া অল্প উত্তাপে রাখিলে সুন্দর গিণ্টি হইবে।

সোনা গলাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্ডসলিউসন, ইথার, স্তাপথা কিম্বা কোন একটি গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিম্নে পড়িয়া যায়। তখন উহাতে আবশ্যকমত লৌহ, ইস্পাত প্রভৃতি কোন ধাতুদ্রব্য স্বর্ণাক্ষরে লিখিতে পার। পূর্ব্বে ইহা অন্য অন্য অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্য্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটকিরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া গহনাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ধ করিতে হইবে। পরে বুরুসে করিয়া মাজিয়া ফটকিরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নিতাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখনি সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিণ্টি উজ্জ্বল করা।

এনোটা এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনখারাপি আধ আউন্স, ৩ পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাফরাণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্র দ্বারা ছাকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিণ্টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

বিভিন্ন প্রকার বার্ণিশের রংয়ের জন্য এন্যাটো, গাম্বোজ, জাফরাণ সোকোট্রইণ, এলোজ, হরিদ্রা, ড্রাগন্স ব্লড, রক্তচন্দন বা কোচিনিয়াল ও নীল ব্যবহার হয়।

জমি এবং রংয়ের জন্য এসফ্যাল্টাম ও নরম রাখিবার জন্য খয়ের ব্যবহার হয়।

এম্বার।

১ পাউণ্ড এম্বার অর্দ্ধপাউণ্ড টার্পিণে গলাইয়া ২ আউন্স সাদা স্বচ্ছ রেজিন ও ১ পাঁইট গরম মসিনার তৈল মিশ্রিত কর। ব্যবহারকালে আবশ্যকমত টার্পিণ তৈল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

অন্যপ্রকার।

গলান এম্বার ৪ আউন্স ও গরম মসিনার তৈল ১ কোয়ার্ট। ইহাতে শক্ত বার্ণিশ প্রস্তুত হয়।

অন্যপ্রকার।

স্বচ্ছ অথচ খুব ফিকে রংয়ের এম্বার ৪ আউন্স ও মসিনার তৈল ও টার্পিণ তৈল প্রত্যেক এক এক পাঁইট।

যেখানে কঠিন অথচ স্থায়ী বার্ণিশের আবশ্যক হয়, সেখানে এম্বার বার্ণিশ ব্যবহার হয়। ইহার ফিকে রংয়ের বার্ণিশ কোপাল বার্ণিশের সহিত মিশাইয়া ব্যবহার করিলে কোপাল বার্ণিশ কঠিন ও স্থায়ী হয়।

ব্ল্যাক বার্ণিশ।

এম্বার ৪ আউন্স, গরম ড্রাইং অয়েল অর্দ্ধ পাঁইট; কাল রেজিন চুর্ণ ও নেপলস এসফ্যাল্টাম প্রত্যেক ৩ আউন্স এবং টার্পিণ তৈল ১ পাঁইট।

গাড়ী এবং ধাতুপাত্র রং করিবার জন্য ইহার ব্যবহার হয়।

অন্যপ্রকার।

এসফ্যাল্টাম ৪৫ পাউণ্ড, গরম তৈল ১০ গ্যালন, রেডলেড ও লিথার্জ প্রত্যেক ৭ পাউণ্ড, শুষ্ক হোয়াইট কাপারাস চুর্ণ ৩ পাউণ্ড। ২ ঘণ্টা পর্য্যন্ত বেশ করিয়া সিদ্ধ করিয়া তাহাতে গাঢ় এম্বার (দ্রব), ৮ পাউণ্ড ও গরম মসিনার তৈল, ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনরায় ২ ঘণ্টা সিদ্ধ কর। পরে নামাইয়া গরম থাকিতে ৩০ গ্যালন টার্পিণ তৈল মিশাইয়া দাও।

লৌহের জিনিষ বার্ণিশ করিবার জন্য ইহার ব্যবহার হয়।

ব্ল্যাক জাপান।

নেপলস এস্ফ্যালন্টাম্‌ ৫০ পাউণ্ড ও কাল গাম এনিমি ৮ পাউণ্ড, একত্রে গলাইয়া তাহাতে ১২ গ্যালন মসিনার তৈল দিয়া ২ ঘণ্টা সিদ্ধ কর। পরে তাহাতে কাল এম্বার সহিত সিদ্ধ মসিনার তৈল ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনরায় ২ ঘণ্টা পর্য্যন্ত সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ড্রায়ার ও পাতলা করিবার জন্য টার্পিণ তৈল আবশ্যকমত দাও।

এনিলিন বার্ণিশ।

এলকোহলে গালা বা স্যাণ্ডার্যাক গলাইয়া তাহাতে এলকোহলে গলান যে রং প্রস্তুত করিবার ইচ্ছা করিয়াছ, সেই এনিলিন রং মিশ্রিত কর এবং সামান্য গরম করিয়া লও।

ইহা বড়ই আবশ্যকীয়, কেন না, খুব পাতলা বার্ণিশ করিলেও তাহাতে রং হয়।

বর্ণহীন বার্ণিশ।

আড়াই আউন্স গালা, এক পাইট এলকোহলে গলাইয়া ৫ আউন্স হাড়ের কয়লার সহিত বেশ করিয়া সিদ্ধ কর। অল্প একটু লইয়া ফিল্টার করিয়া দেখিবে যে বেশ পরিষ্কার হইয়াছে কি না। যদি না হইয়া থাকে, তবে পুনরায় হাড়ের কয়লা দিয়া জ্বাল দিবে। প্রথমে রেশমী কাপড়ে ছাঁকিয়া লইয়া পরে তাহা ব্লটিং কাগজে ফিল্টার করিয়া লইবে।

ইহা অয়েল পেণ্টিং বার্ণিশ করিবার পক্ষে বড়ই উপযোগী।

সাধারণ বার্ণিশ।

গালা ১ ভাগ ও এলকোহল ৭ ভাগ।

সাদা কোপাল বার্ণিশ।

কোপাল	৪ আউন্স
কর্পূর	৪ ড্রাম
সাদা ড্রাইং অয়েল	৩ আউন্স
এসেন্সিয়াল অয়েল অব টার্পেণ্টাইন (টার্পিণ)—	৩ ”

প্রথমে কোপালকে বেশ গুঁড়া করিয়া তাহাতে কর্পূর ও ড্রাইং অয়েল মিশাইয়া মৃদু আঁচে জাল দাও। ঐগুলি বেশ মিশিয়া গেলে নামাইয়া টার্পিণ তৈল মিশাইয়া ছাকিয়া লও।

ইহা অন্য বহুপ্রকার প্রণালীতে প্রস্তুত হয়।

এস্ফ্যাণ্ট বার্ণিশ।

যে সময়ে ঠাণ্ডা হইলে শক্ত হইবে, সেই পর্য্যন্ত আলকাতরা জাল দিয়া তাহাতে শতকরা ২০ ভাগ এস্ফ্যাণ্ট যতক্ষণ পর্য্যন্ত না গলিয়া আলকাতরার সহিত মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত পুনরায় জাল দিয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে।

ইহাতে ধাতুর চাদর বার্ণিশ হয়।

বাঁশে রং করিবার বার্ণিশ।

৩ আউন্স সাদা গালা, ১০ আউন্স মেথিলেটেড স্পিরিট গলাইয়া উষ্ট্রের লোমের বুরুস দ্বারা বাঁশের উপর বার্ণিশ করিবে। ইহাতে বাঁশের স্বাভাবিক রংও বিকৃত হয় না।

ব্রিলিয়াণ্ট বার্ণিশ।

স্যাণ্ডারাক ৬ আউন্স; এলিমি (আসল) ৪ আউন্স; এনিমি ১ আউন্স; কর্পূর ৪ ড্রাম ও এলকোহল এক কোয়ার্ট।

বুক বাইণ্ডার্স (দপ্তরীর) বার্ণিশ।

ফিকে গাম্ স্যাণ্ডারাক ৩ আউন্স, এলকোহল ২০ আউন্স। বেশ করিয়া নাড়িয়া ও মাড়িয়া মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার।

ফিক গাম্‌ উড ন্যাফথাতে গলাইয়া লও।

অন্যপ্রকার।

এলকোহল	৪ পাঁইট
স্যাণ্ডারাক	৮ আউন্স
ম্যাষ্টিক (দ্রব)	২ "
গালা	৮ "
ভেনিস টার্পিণ	২ "

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিবে।
ব্যবহারকালে কটন, উল, স্পঞ্জ বা বুরুস দিয়া অল্প করিয়া লাগাইবে।

ক্যাবিনেট মেকার্স বার্ণিশ।

খুব ফিকা গালা ৫ পাউণ্ড
ম্যাষ্টিক ৭ আউন্স
এলকোহল ৫ বা ৬ পাইণ্ট

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্রিত কর।
এই বার্ণিশ হাল্কা এলকোহলে প্রস্তুত করিয়া দপ্তরিগণ মরক্কো লেদার বার্ণিশ করিয়া থাকে।

চাইনিজ বার্ণিশ।

একভাগ গালা এবং একটু কর্পূর ১৫ ভাগ এলকোহলে গলাইয়া ২ দিন রৌদ্রে গরম করিয়া লও। মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে। পরে পরিষ্কার অংশটুকু ঢালিয়া লইবে।

অন্যপ্রকার।

ম্যাষ্টিক ১ আউন্স; গাম্ স্যাণ্ডার‍্যাক ১ আউন্স ও ২০ আউন্স কড়া এলকোহলে গলাও।
ব্যবহারের ৬ মিনিট পরে শুকাইয়া যায়।

কলোডিয়ান বার্ণিশ।

এক কোয়ার্ট কলোডিয়ানে এক আউন্স রেড়ীর তৈল মিশ্রিত কর। ইহা ম্যাপ বার্ণিশ করিতে ব্যবহার করা হয়।

চামড়ার বর্ণহীন বার্ণিশ।

ফিকা গালা ৬ আউন্স; বোর‍্যাক্স এক আউন্স ও জল ১ পাইণ্ট; যে পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গলিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত জ্বাল দাও ও ঠাণ্ডা হইলে ছাঁকিয়া লও।

কনফেক্সনারি বার্ণিশ।

অর্দ্ধ পাউণ্ড গাম বেনজয়েন এক বোতল ফোর্থপ্রুফ এলকোহলে ভিজাইয়া ২ সপ্তাহ পর্য্যন্ত রাখ। প্রত্যহ ২ বার ভাল করিয়া

নাড়িয়া দিবে। বোতলের ছিপি খুব ভাল করিয়া আঁটিয়া দিবে, যেন বাতাস প্রবেশ করিতে না পারে। যখন দেখিবে যে দুইটি জিনিষ মিশাইয়া সিরাপের মত ঘন হইয়াছে, তখন জানিবে যে উহা ঠিক প্রস্তত হইয়াছে। অত্যন্ত ঘন হইলে এলকোহল মিশাইয়া পাতলা করিবে।

ইহার দ্বারা চকোলেট ও চিনির রসের মিষ্টার বার্ণিশ করা হয় এবং এইরূপ বার্ণিশ করিলে মিষ্টারগুলি বসিয়া পরস্পরে জড়াইয়া যায় না এবং বহুকাল স্থায়ী হয়। ইহাতে ভ্যানিলার সুগন্ধ আছে।

ড্রয়িং বার্ণিশ।

ড্রয়িংয়ের কালিতে এক বা দুই ফোঁটা এসিটিক এসিড মিশাইয়া ড্র করিবে এবং শুকাইয়া গেলে ম্যাষ্টিক বার্ণিশ দিয়া বার্ণিশ করিবে।

হেয়ার বার্ণিশ।

খুব সূক্ষ্ম করিয়া কাটা শূকরের লোম ১ ভাগ ও ১ ড্রইং অয়েল আগুনের উত্তাপে বেশ করিয়া গলাইয়া লও।

কাপড়ের উপর ইহা ব্যবহার করিলে ঘোড়ার লোমের প্রস্তত জিনিষ বলিয়া বোধ হয়।

গোল্ড বার্ণিশ।

গালা	১৬ ভাগ
গাম স্যাণ্ডার‍্যাক	৩ "
ম্যাষ্টিক	৩ "
ক্রোসাস্	১ "
গাম গ্যাম্বোজ	২ "

সমস্ত চূর্ণ করিয়া ১৪৪ ভাগ এলকোহলে মিশ্রিত কর।

অন্তপ্রকার।

হরিদ্রা	১ ড্রাম
গ্যাম্বোজ	১ "
টার্পিণ তৈল	২ পাইণ্ট
গালা	৫ আউন্স

স্যাণ্ডার্যাক	৫ আউন্স
ড্রাগনস্ ব্লড	৭ ড্রাম
পাতলা ম্যাষ্টিক বার্ণিশ	৮ আউন্স

কোন একটি গরমস্থানে ১৪ দিন পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখ; মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে। পরিষ্কার অংশ ঢালিয়া লইয়া ব্যবহার কর।

ইণ্ডিয়া রবার বার্ণিশ।

বড় ফাঁক-মুখ একটি শিশিতে ২ আউন্স টুকরা-করা ইণ্ডিয়া রবার এক পাউণ্ড টার্পিণ অয়েলে ২ দিন পর্য্যন্ত ভিজাইয়া গলাইবে। পরে একটি কাঠের ছুরি দ্বারা বেশ করিয়া নাড়িবে। তাহার পর আর এক পাউণ্ড টার্পিণ অয়েল দিয়া সর্ব্বদা নাড়িয়া বেশ করিয়া গলাইবে। ইহার দেড় পাউণ্ড, ২ পাউণ্ড সাদা কোপাল অয়েল বার্ণিশ ও দেড় পাউণ্ড পাকা মসিনার তেলের সহিত মিশাইয়া ভাল করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিলে হইবে।

রেশম-জড়ান তার বার্ণিশ করিবার প্রণালী।

৬ আউন্স পাকা মসিনার তৈল ও ২ আউন্স রেক্টিফায়েড স্পিরিট অফ টার্পিণ মিশ্রিত কর।

ইলেকট্রিক তারের উপর ডবল ছাউনী থাকে, তাহা বার্ণিশ করিতে হইলে তাহার উপরিভাগের ছাউনীতে বার্ণিশ করিবার জন্য ঘন গালার বার্ণিশ এলকোহলে মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইয়া ব্যবহার কর।

ল্যাক বার্ণিশ।

ল্যাক ৮ আউন্স ও এলকোহল এক কোয়ার্ট একটি বদ্ধপাত্রে কোন একটি গরমস্থানে ৩।৪ দিন রাখিয়া দাও। পরে পরিষ্কার অংশটুকু বাহির করিয়া লও। ইহা একটি উৎকৃষ্ট বার্ণিশ।

মেহগনি বার্ণিশ।

বাছাই করা গাম এনিমি ৮ পাউণ্ড; ক্লারিফায়েড অয়েল ৩ গ্যালন; লিথার্জ্জ ও শুষ্ক সুগার অব লেডচূর্ণ প্রত্যেক সিকি পাউণ্ড, একত্রে মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না তারবন্দ হয়, সেই পর্য্যন্ত সিদ্ধ করিতে থাক।

পরে নামাইয়া অল্প ঠাণ্ডা হইলে সাড়ে পাঁচ গ্যালন টার্পিণ অয়েল দিয়া পাতলা করিয়া ছাঁকিয়া লও।

অন্যপ্রকার।

একটি বোতলে ২ আউন্স গাম স্যাণ্ডারাক, ১ আউন্স গালা, ৪ ড্রাম গাম বেঞ্জামিন, ১ আউন্স ভেনিস টার্পিণ ও ১ পাইন্ট এলকোহল পূরিয়া যে পর্য্যন্ত না গালা গলিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত কোন একটি গরমস্থানে রাখিয়া দাও। সমস্ত জিনিষগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও। লাল রং করিবার ইচ্ছা করিলে ড্রাগুনস্ ব্লড ও হলদে রং করিবার ইচ্ছা করিলে জাফরাণ মিশাইবে। রং অন্যান্য জিনিষের সহিত একত্রে ভিজাইবে।

ধাতু রং করিবার বার্ণিশ।

কোপাল	১ ভাগ
এলকোহল	২ ভাগ

অন্যপ্রকার।

কোপাল ১ ভাগ, অয়েল রোজমেরী ২ ভাগ এবং এলকোহল। গরম থাকিতে ব্যবহার করিবে।

ফটোর নেগেটিভ বার্ণিশ।

স্যাণ্ডার্যাক	৪ আউন্স
এলকোহল	২৮ "
অয়েল অব ল্যাভেণ্ডার	৩ "
ক্লোরোফরম	৫ ড্রাম

অন্যপ্রকার।

সাদা শক্ত বার্ণিশ	১৫ আউন্স
মেথিলেটেড স্পিরিট	২৫ "

শক্ত বার্ণিশ।

পরিষ্কার ফিকে রেজিন সাড়ে তিন পাউণ্ড, টার্পিণ তৈল ১ গ্যালন, গলাইয়া বেশ করিয়া মিশ্রিত কর। কালো রং করিবার ইচ্ছা করিলে যতটুকু কালো রং করিবার আবশ্যক হইবে, সেই পরিমাণ সাধারণ ভুষা মিশাইবে।

অয়েল বার্ণিশ।

রেজিন ও পাউণ্ড গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড ভেনিস টার্পিণ ও এক গ্যালন ফিকা ড্রাইং অয়েল মিশাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। পাতলা করিবার জন্য এক কোয়ার্ট টার্পিণ তৈল মিশাইবে।

অন্যপ্রকার।

অর্দ্ধ গ্যালন ড্রাইং অয়েলে ৩ পাউণ্ড রেজিন গলাইয়া পাতলা করিবার জন্য ২ কোয়ার্ট টার্পিণ তৈল মিশ্রিত কর। সাধারণ কাজের জন্য উক্ত দুইটি বার্ণিশ বিশেষ উপযোগী।

প্যারিস প্লাষ্টারের প্রস্তুত দ্রব্যাদি বার্ণিশ করিবার প্রণালী।

কোন একটি পরিষ্কার পাত্রে ২ পাঁইট জলে ৪ ড্রাম সাদা সোপ ও ৪ ড্রাম মোম কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিয়া লও। লাগাইবার সময় নরম বুরুস দ্বারা লাগাইবে। অধিক উজ্জ্বল করিবার ইচ্ছা করিলে বার্ণিশ শুকাইয়া যাইলে একটি রেশমী রুমাল দ্বারা ধীরে ধীরে ঘষিবে।

প্রিণ্ট বার্ণিশ।

বেনজোল ও বাদামের তৈল একত্রে মিশাইয়া লইলে হইল।

প্রিণ্টার্স বার্ণিশ।

যতটুকু প্রিণ্ট বার্ণিশ লইবে, তাহার দ্বিগুণ পরিমাণে টার্পিণ তৈল মিশাইবে।

ঐ, (যাহা কালিতে ব্যবহার হয়)।

প্রত্যেক হন্দর ক্লারিফায়েড মসিনার তৈলে ৫০ পাউণ্ড পরিষ্কার কালো রেজিন এবং ৫ পাউণ্ড টার্পিণ অয়েল মিশ্রিত কর, ইহা রং করিবার জন্যও ব্যবহার হয়।

প্রিণ্টার্স টার অয়েল বার্ণিশ।

মসিনার তৈল	৫০ ভাগ
লিথার্জ্জ	২০ "
পাইন রেজিন	২০ "

যে পর্য্যন্ত না তারবন্দ হয়, সেই পর্য্যন্ত মসিনার তৈলের সহিত

লিথার্জ্জ ও পাইন রেজিন সিদ্ধ করিবে এবং ঠাণ্ডা হইলে বার্ণিশ তৈল মিশ্রিত করিবে।

রৌপ্যপাত্র প্রভৃতির বার্ণিশ।

গাম এলিমি	৩০ ভাগ
সাদা এম্বার	৪৫ "
কয়লা	৩০ "
টার্পিণ স্পিরিট	৩৭৫ "

গরম থাকিতে থাকিতে ব্যবহার করিবে এবং যাহাতে লাগাইবে, তাহাও গরম করিয়া লইবে।

টার বার্ণিশ।

(কাষ্ঠে বা লৌহে লাগাইবার জন্য)

আলকাতরা	দেড় গ্যালন
টার্পিণ স্পিরিট	পৌনে এক পাইট
ভিট্রিয়ল অয়েল	৩ আউন্স

একটি কাঠি দিয়া আলকাতরার সহিত ভিট্রিয়ল মিশাইয়া তাহার পর টার্পিণ মিশাইবে। যখন ঘন হইয়া আসিবে, তখন ব্রুস দিয়া লাগাইবে।

ছাতার বার্ণিশ।

দশ ভাগ লিথার্জ্জ চূর্ণ এবং ২০ ভাগ টার্পিণ ২০ ভাগ মসিনার তৈলের সহিত সিদ্ধ করিয়া লও। রৌদ্রে শুকাইয়া লইবে।

বেহালার বার্ণিশ।

রেক্টিফায়েড, এলকোহল অর্দ্ধ গ্যালন; গাম স্যাণ্ডারাক ৬ আউন্স; গাম ম্যাষ্টিক ৩ আউন্স ও টার্পিণ অর্দ্ধ পাইট। উক্ত সমস্ত দ্রব্যগুলি একটি টিনে করিয়া যতক্ষণ পর্য্যন্ত না ভালরূপে গলিয়া মিশিয়া যায়, ততক্ষণ পর্য্যন্ত একটি ষ্টোভের উপর বসাইয়া জ্বাল দিবে। গলিয়া গেলে ছাঁকিয়া লইবে। অধিক ঘন হইলে টার্পিণ বার্ণিশ মিশাইয়া পাতলা করিবে। বার্ণিশ মিশাইবার পূর্ব্বে ছাঁকিয়া লইবে। লালাভ রং করিতে হইলে ক্যামউড, লগউড বা এনিলিন দিবে।

ওয়াটারপ্রুফ বার্ণিশ।

যে পর্য্যন্ত না উত্তমরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত ২ কোয়ার্ট মসিনার তৈল ও অর্দ্ধ পাউণ্ড ফ্লাউয়ার অব সালফার একত্রে সিদ্ধ কর। সূতী জিনিষের উপর ইহা ওয়াটারপ্রুফ বার্ণিশ-স্বরূপ ব্যবহার হয়।

মার্বেল নির্ম্মিত দ্রব্যাদি রক্ষা করিবার জন্ত মোম বার্ণিশ।

২ ভাগ মোম ও ৮ ভাগ খাটি স্পিরিট অব টাইন গলাইয়া লও। খুব পাতলা করিয়া লাগাইবে। যাহার উপর লাগাইবে, তাহা যেন বেশ শুষ্ক হয়।

প্রাচীর ও কাষ্ঠ রঞ্জন

দেয়ালে বা কাষ্ঠে শীতকালে রং করা উচিত। কেন না, গ্রীষ্মকালে রং করিলে দেয়াল বা কাষ্ঠ তৈল শুষিয়া লয়, আর শীতকালে রং করিলে তৈল বাহিরে শুকাইয়া শক্ত হইয়া যায়। সুতরাং শীতকালে রং করিলে রং দ্বারা কাষ্ঠ রক্ষা হইয়া থাকে। রং দিবার পূর্ব্বে যে স্থানে রং করিতে হইবে, সেই স্থান প্রথমে শিরীষ কাগজ দিয়া বেশ করিয়া ঘষিয়া পরিষ্কার করিয়া তাহাতে বার্ণিশ দিবে।

প্রত্যেকবার রং করাকে রংয়ের কোট বলে।

পার্চমেণ্ট, দস্তানা প্রভৃতি গলাইয়া যে গ্লু (শিরীষ) প্রস্তুত হয়, তাহাকে সাইজ বলে।

সাধারণ রংয়ের ভাগ

যে রং প্রস্তুত হইবে	হোয়াইট লেড	ভুসা	রেড ওকার	ভার্মিলিয়ন	পোড়ান ওম্বার	স্প্যানিস ব্রাউন
সাদা	১০০	ভাগ	...	...	...	...
কালো	...	১০০	...	...	...	...
সবুজ	...	২৫	...	...	৭৫	...
পাথুরে রং	৯৯	...	..	...	১	...
সীসার রং	৯৮	২	...	...	...	...
লাল	...	...	৫০	৫০	...	...
চকোলেট	...	৪	..	...	...	৯৬

ব্ল্যাকবোর্ড করিবার প্রণালী।

প্রথমে তক্তাতে সাধারণ কালো পেণ্ট করিবে ; তাহা শুকাইলে আর একপর্দ্দা টার্পিণ মিশ্রিত কালো পেণ্ট দিবে। শেষ কালের পেণ্ট শুকাইলে দেখিবে যে, মিশ কালো রং হইয়াছে।

অন্যপ্রকার।

একটা টিনের বা লোহার পাত্রে কতকগুলি ভুষা রাখিয়া আগুনের উপর বসাইবে এবং সেই ভুষাগুলি পুড়িয়া যখন লাল হইয়া যাইবে, তখন নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। ঠাণ্ডা হইলে যে কোন সমান পাত্রের উপর রাখিয়া ছুরীর ফলা দিয়া বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহাতে দেড় পাইট স্পিরিট অব টার্পিণ মিশাইবে এবং বুরুসের দ্বারা তক্তায় লাগাইবে। আর যদি তক্তা নূতন হয়, তবে গরমজলে ভুষা ও অর্দ্ধপাউণ্ড পেটেণ্ট ড্রায়ার মিশাইয়া একবার কি দুইবার কোট দিবে এবং তাহা শুকাইবামাত্র পোড়া ভুষার কোট দিবে।

গোল্ড পেণ্ট।

সাইজের সহিত ব্রোঞ্জ পাউডার মিশাইবে না, যে জিনিসটি গিল্টি করিতে হইবে, তাহাতে প্রথমে সাইজ দিয়া কোট দিবে। উহা শুকাইয়া গেলে অথচ সামান্য চিটা থাকিতে থাকিতে ব্রোঞ্জ পাউডার মোটা অথচ নরম বুরুসের দ্বারা লাগাইবে।

লৌহ পেণ্ট।

পরিষ্কার শক্ত উড্‌টার ১০ পাউণ্ড ; ভুষা বা মিনারাল ব্ল্যাক সওয়া পাউণ্ড ; স্পিরিট অব টার্পিণ সাড়ে পাঁচ পাঁইট।

প্রথম একটি লোহার পাত্রে উড্‌টার ৪ ঘণ্টা পর্য্যন্ত জ্বাল দিয়া গলাইয়া, উনান হইতে নামাইয়া ঘরের বাহিরে রাখিবে এবং অল্প গরম থাকিতে থাকিতে টার্পিণ ও ভুষা বা মিনারাল ব্ল্যাক বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে। অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত অধিক পরিমাণে টার্পিণ মিশাইবে।

কেহ টার্পিণের পরিবর্ত্তে বেনজাইন মিশ্রিত করেন। কিন্তু তাহাতে রং ভাল হয় না।

টারারের পরিবর্ত্তে এক্‌স্যান্টাম দিলে রং আরও ভাল হয়।

লাইম পেণ্ট।

১৪ ড্রাম. উত্তম ঘন শিরীষ (যাহাতে এক পাউণ্ড কষ্টিক লাইম থাকে এরূপ ঘন) মিল্ক অব লাইমের সহিত মিশ্রিত করিয়া সিদ্ধ করিয়া গলাইবে এবং তাহাতে মসিনার তৈল দিয়া সাবানের পেষ্টের মত ঘন করিবে।

যে রং চূণের দ্বারা নষ্ট হয় না, সেই রং ইহাতে মিশাইয়া আবশ্যকমত রং করিয়া লইবে। তবে ব্রাউন বা ব্রাউন ইয়োলো রং করিতে হইলে বোর‍্যাক্সের সহিত গলান গালা মিশাইবে।

পেণ্ট করিয়া তাহার উপর মসিনার তৈল বা টার্পিণের বার্ণিশ দিবে। কেন না তাহাতে রং আরও উজ্জ্বল হয়।

কাষ্ঠ, পাথর বা ইটের মেঝের উপর এই পেণ্ট প্রায়ই ব্যবহার হইয়া থাকে।

মেরিণ পেণ্ট।

রেড্‌ লেড্‌ ৪৪ ভাগ; কুইক সিলভার ২৪ ভাগ; ঘন টার্পিণ পৌনে ছয় ভাগ; পাকা মসিনার তৈল আবশ্যকমত।

যে পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত টার্পিণের সহিত যতটুকু সিলভার ঘসিবে এবং তাহার পর তাহাতে রেডলেড ঢালিয়া ভাল করিয়া মিশ্রিত করিয়া আবশ্যকমত পাকা মসিনার তৈল মিশাইবে। তৈল যত কম দেওয়া যায়, ততই রং ভাল ও দীর্ঘকালস্থায়ী হয়।

রং লাগাইবার পূর্ব্বে এক কোট অক্সাইড অব আয়রণের পেণ্ট লাগাইবে, কেন না তাহার উপর প্রথমের বর্ণিত রং ভালরূপে বসে।

তৈলে রং মিশাইবার প্রণালী।

যেখানে কারুকার্য্য নাই অথচ ঘরের বাহিরে রং করিবার আবশ্যক হইবে, সেখানে পাকা তৈল ব্যবহার করিবে, আর কারুকার্য্যের উপর বা ঘরের ভিতরের রংয়ে মসিনার তৈল, টার্পিণ ও সামান্য পরিমাণে ড্রায়ার মিশাইবে। এই রংগুলি কেবল তৈলে বাটিয়া লইলেই হইল, উহাতে প্রায় আর কিছু মিশ্রিত করিতে হয় না। তৈল যত কম ব্যবহার করিবে, ততই রংয়ের উজ্জ্বলতা কম হইবে।

নানাবিধ রং প্রস্তুত প্রণালী।

বিভিন্ন প্রকারের রং প্রস্তুত করিতে হইলে প্রধান উপাদানটি ঘন ও অন্যান্য রংগুলি তদপেক্ষা পাতলা করা উচিত। নিম্নে যে তালিকা দেওয়া হইল, তাহাতে সর্ব্বপ্রথমে যে রংয়ের নাম লেখা হইল, সেইটি সর্ব্বপ্রধান উপাদান এবং তৎপরবর্ত্তী তাহার পর-পর অধিক আবশ্যকীয় উপাদান।
যেরূপ ঘোর বা ফিকে রং করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণে বেশী বা কম পরিমাণে অন্যান্য রংগুলি প্রধান উপাদানের সহিত মিশাইবে।

মিশ্রিত রংয়ের তালিকা।

বাফ—হোয়াইট, ইয়েলো, ওকার রেড।
চেষ্টনাট—রেড, ব্ল্যাক, ইয়েলো।
চকোলেট—কাঁচা এম্বার, ব্ল্যাক।
ক্লারেট—রেড, এম্বার ব্ল্যাক।
কপার—রেড, ইয়েলো, ব্ল্যাক।
ডাভ—হোয়াইট, সিন্দুর, ব্লু, ইয়েলো।
ড্র্যাব—হোয়াইট, ইয়েলো ওকার, রেড, ব্ল্যাক।
ফন্—হোয়াইট, ইয়েলো, রেড।
ফ্লেস—হোয়াইট, ইয়েলো ওকার, সিন্দুর।
ফ্রিষ্টোন—রেড, ব্ল্যাক, ইয়েলো ওকার, হোয়াইট।
ফ্রেঞ্চগ্রে—হোয়াইট, প্রুসিয়ান ব্লু, লেক্।
গ্রে—হোয়াইট লেড, ব্ল্যাক।
গোল্ড—হোয়াইট, ষ্টোন ওকার, রেড।
গ্রীণব্রোঞ্জ—ক্রোম; গ্রীণ, ব্ল্যাক, ইয়েলো।
গ্রীণ পি—হোয়াইট, ক্রোম গ্রীণ।
লিমন—হোয়াইট, ক্রোম ইয়েলো।
লাইমষ্টোন—হোয়াইট, ইয়েলো ওকার, ব্ল্যাক রেড।

অলিভ—ইয়েলো, ব্লু, ব্ল্যাক, হোয়াইট।
অরেঞ্জ—ইয়েলো, রেড।
পিচ—হোয়াইট, সিন্দুর।
পার্ল—হোয়াইট, ব্ল্যাক, ব্লু।
পিঙ্ক—হোয়াইট, সিন্দুর, লেক্।
পার্পল—ভায়োলেট, রেড (একটু অধিক পরিমাণে)
হোয়াইট—রোজ হোয়াইট, ম্যাডার লেক্।
স্যাণ্ডষ্টোন—হোয়াইট, ইয়েলো ওকার, ব্ল্যাক, রেড।
স্নাফ—ইয়েলো, ভ্যাণ্ডাইক ব্রাউন।
ভায়োলেট—রেড, ব্লু, হোয়াইট।

রংয়ের গন্ধ নষ্ট করিবার উপায়।

যে ঘরে রং করা হইয়াছে, তাহার মেঝেতে কোন একটি পাত্রে কয়লার আগুনের উপর ২ বা ৩ মুঠা জারিপার বেরি দিয়া ২৪ ঘণ্টা পর্য্যন্ত সমস্ত জানালা ও কপাট বন্ধ রাখিবে। ঐ সময় অতিবাহিত হইলে ঘর খুলিলে দেখিতে পাইবে যে, রংয়ের তীব্র গন্ধ নষ্ট হইয়াছে।

ড্রায়ার

[ড্রায়ারের মধ্যে পেষা লিথার্জ্জ ও সুগার অব লেড সর্ব্বোৎকৃষ্ট। প্রথমটি ঘোর বা মধ্যবিৎ রংয়ে ও শেষেরটি ফিকে রংয়ে ব্যবহৃত হয়।]

কোবাল্ট ও ম্যাঙ্গ্যানিস বেনজয়েট।

প্রথমে বেনজয়িক এসিড খুব গরম জলে গুলিয়া কোবাল্ট কার্ব্বনেট মিশাইবে এবং যতক্ষণ পর্য্যন্ত না গাঁজলা মরিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত বেশ করিয়া নাড়িতে থাকিবে। সমস্ত জিনিষগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও, তাহা হইলে অতিরিক্ত কার্ব্বনেটের ভাগ কম হইবে এবং উহা শুকাইয়া গেলে এসিডের ভাগ উবিয়া যায়। এইরূপে কার্ব্বনেট কমিলে ও এসিড উবিয়া গেলে যে ঈষৎ ব্রাউন রংয়ের কঠিন পদার্থ অবশিষ্ট থাকে, তাহা বেশ করিয়া গুঁড়া করিয়া লও।

উক্ত প্রণালীতে কোবাল্টের পরিবর্ত্তে ম্যাঙ্গানিস কার্ব্বনেট মিশাইলে ম্যাঙ্গানিস বেনজয়েট প্রস্তুত হয়।

ইহা কোবাল্ট বেনজয়েট অপেক্ষা রংকে শীঘ্র শুষ্ক করে এবং তদপেক্ষা অল্প পরিমাণে ব্যবহার হয়।

জুবেটিক ড্রায়ার।

জিঙ্ক কার্ব্বনেট ৯০ পাউণ্ড; ম্যাঙ্গ্যানিস বোরেট ১০ পাউণ্ড, মসিনার তৈল ৯০ পাউণ্ড।

তৈলের সহিত অন্যান্য দ্রব্যগুলি ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া টিনের পাত্রে রাখিবে।

ম্যাঙ্গ্যানিস বোরেটের শুষ্ক করিবার শক্তি অত্যন্ত অধিক, এজন্য উহা কমাইবার জন্য ২৫ পাউণ্ড জিঙ্ক হোয়াইটের সহিত এক পাউণ্ড ম্যাঙ্গ্যানিস বোরেট ভাল করিয়া মিশাইবে। ইহা মিশ্রিত পদার্থের এক পাউণ্ড ২০ পাউণ্ড পেণ্টে মিশাইলেও শীঘ্র শীঘ্র রং শুকাইয়া যায়।

সামান্য পরিমাণ সুগার অব লেড মসিনার তৈলে ঝাড়িয়া অথবা গলাইয়া লইলে উৎকৃষ্ট ড্রায়ার প্রস্তুত হয়।

উৎকৃষ্ট লিথার্জ্জ কোনপ্রকার ড্রায়িং অয়েলে মাড়িয়া বা গলাইয়া লইবে। ইহা ঘোর বা মধ্যবিৎ প্রকারের রংয়ে ব্যবহার হয়।

হোয়াইট কপারাস কোনপ্রকার ড্রায়িং অয়েলে পূর্ব্ববৎ মিশাইয়া লইবে।

সুগার অব লেড কোনরূপ ড্রায়িং অয়েলে উপরোক্ত প্রকারে মিশাইয়া লইবে।

এই দুইটি ড্রায়ার ফিকা রংয়ে ব্যবহার হয়।

ড্রায়ার ব্যবহার সম্বন্ধে নিম্নলিখিত নিয়মগুলির প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখিবে।

(১) যে সমস্ত রং তৈলে শীঘ্র শুকাইয়া যায়, তাহাতে ড্রায়ার দিবে না।

(২) অতিরিক্ত পরিমাণে ব্যবহার করিবে না।

(৩) রং লাগাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে মিশাইবে।

(৪) রংয়ের সহিত কেবল একপ্রকার মাত্র ড্রায়ার ব্যবহার করিবে।

(৫) সর্ব্বশেষে যে দিকে রং দেওয়া হয়, তাহার সহিত ড্রায়ার ব্যবহার করিবে না।

গালার কাজ

সাধারণ গালা একপ্রকার পোকার লালা হইতে জন্মে। সাধারণতঃ সীলমোহর করিবার জন্য যে সমস্ত গালা ব্যবহার হইয়া থাকে, তাহা খাঁটি গালা নহে, উহাতে নানাবিধ দ্রব্য দিয়া প্রস্তুত হয় এবং রং মিশাইয়া নানাপ্রকার রংয়ের হইয়া থাকে। নিম্নে কয়েক প্রকার উক্তরূপ গালা প্রস্তুতের প্রণালী লিখিত হইল এবং এইপ্রকার গালা সাধারণতঃ বাজারে বিক্রীত হইয়া থাকে।

কালো।

খাঁটি গালা	১৬ ভাগ
টার্পিণ	১২ „
রেজিন	১২ „
খড়ি	৩ „
জিপসাম	২ „
ভাইন ব্ল্যাক	৭ „

অন্যপ্রকার।

খাঁটি গালা	২ ভাগ
হল্‌দে রেজিন	৩ „
আইভরি ব্ল্যাক	২ „

সকল দ্রব্যগুলি মিহি গুঁড়া করিয়া মৃদু আঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, (সাধারণ)।

রেজিন	৬ পাউণ্ড
খাঁটি গালা	২ „

গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড ভেনিস টার্পিণ ও রং করিবার জন্য ভূষা মিশ্রিত কর।

ঐ, (বোতলের উপর মোহর করিবার নিমিত্ত)।

৬ ভাগ রেজিন ও ৩ ভাগ প্যারাফিন একত্রে গলাইয়া তাহাতে সাড়ে আটাইশ ভাগ ভূষা মিশ্রিত কর।

থাটি গালা	ভাগ
স্যালটেস	
হলদে রেজিন	

অন্তপ্রকার।

থাটি গালা	৭ ভাগ
টার্পিণ	
পাইন রেজিন	সাড়ে তিন ভাগ
ম্যাগনেসিয়া	১ "
খড়ি	২ "
যে-কোন প্রকারের রং	দুই হইতে আড়াই ভাগ

ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া মৃদু আঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, ফিকে ব্রাউন।

থাটি গালা	সাড়ে সাত আউন্স
ভেনিস টার্পিণ	৪ "
রংয়ের জন্ত ব্রাউন ওকার (রং)	১ "
সিন্দুর অথবা সিনাবার	অর্দ্ধ "

ঐ, ব্রাউন।

থাটি গালা	৪ ভাগ
টার্পিণ	১২ "
পাইন রেজিন	৮ "
জিপসাম	৪ "
খড়ি	৪ "
আম্বার রং	৪ "

ঐ, গ্রীণ।

থাটি গালা	১৪ ভাগ

টার্পিণ	১৬	ভাগ
পাইন রেজিন	৮	"
ম্যাগনেসিয়া	৩	"
বার্লিন ব্লু রং	৫	"
ক্রোম ইয়োলো রং	৫	"

অন্যপ্রকার।

খাঁটি গালা	১৫	ভাগ
পাইন রেজিন	২৪	"
টার্পিণ	১২	"
জিপসাম	সাড়ে চারি	"
খড়ি	৬	"
মাউণ্টন ব্লু রং	৯	"
ওকার রং	৯	"

ঐ, পার্শেল মোহর করিবার জন্য

খাঁটি গালা	৭	ভাগ
রেজিন	১৩	"
টার্পিণ	১০	"
অয়েল টার্পিণ	১	"
খড়ি	৩	"
জিপসাম	২	"
সিনাবার (রং)	৫	"

অন্য প্রকার।

খাঁটি গালা	৬	ভাগ
রেজিন	২৪	"
টার্পিণ	১৫	"
অয়েল টার্পিণ	দেড়	"
খড়ি	৯	"
জিপসাম	১৬	"
মিনিয়াম (রং)	১৮	"

অন্তপ্রকার।

কালোকোনি	২০ ভাগ
পাইন রেজিন	১০ ”
টার্পিণ	৫ ”
খড়ি	সাড়ে সাত ”
অয়েল টার্পিণ	তিন ভাগের একভাগ

ঐ, লাল—(উৎকৃষ্ট)

খাঁটি গালা	২৪ ভাগ
টার্পিণ	১৬ ”
সিনাবার (রং)	১৮ ”
অয়েল টার্পিণ	৪ ”
ম্যাগনেসিয়া	৬ ”

অন্তপ্রকার।

খাঁটি গালা	১০ ভাগ
টার্পিণ	৬ ”
অয়েল টার্পিণ	১ ”
খড়ি	১ ”
ম্যাগনেসিয়া	২ ”
সিনাবার (রং)	৮ ”

অন্তপ্রকার।

খাঁটি গালা	২০ ভাগ
টার্পিণ	২ ”
অয়েল টার্পিণ	১ ”
খড়ি	৩ ”
জিপসাম	৩ ”
ম্যাগনেসিয়া	অৰ্দ্ধ ”
সিনাবার (রং)	১২ ”

ঐ, (সাধারণ)।

রেজিন	৪ পাউণ্ড
গালা	

একত্রে গলাইয়া তাহাতে

ভেনিস টার্পিণ	পৌনে এক পাউণ্ড
রেড লেড (রং)	পৌনে এক পাউণ্ড

মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার।

থাটি গালা	৫০ ভাগ
ভেনিস টার্পিণ	সাড়ে বার „
চীনে সিন্দুর	সাড়ে সাঁইত্রিশ „

ঐ, (মধ্যম প্রকার)।

থাটি গালা	১ ভাগ
টার্পিণ	৮ „
অয়েল টার্পিণ	অর্দ্ধ „
খড়ি	৩ „
ম্যাগনেসিয়া	১ „
সিনাবার (রং)	৬ „
থাটি গালা	৪ „
রেজিন	৬ „
টার্পিণ	৬ „
অয়েল টার্পিণ	অর্দ্ধ „
খড়ি	২ „
জিপসাম	৩ „
সিনাবার (রং)	৪ „

গোল্ড (স্বর্ণবর্ণের) সিলিং ওয়াক্স।

৪ আউন্স ফিকা রংয়ের থাটি গালা একটি তামার পাত্রে খুব মৃদু আঁচে গলাইয়া সওয়া এক আউন্স গরম ভেনিস টার্পিণ মিশ্রিত কর ও তাহাতে ৩ আউন্স অভ্রের গুঁড়া বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটি ধাতুনির্ম্মিত ছাঁচে ঢালিয়া জুড়াইতে দাও।

ওয়াক্স ফিং।

একভাগ ইয়োলো সোপ ও ৩ ভাগ জাপানিজ ওয়াক্স, ২১ ভাগ জলের সহিত যতক্ষণ পর্য্যন্ত না সাবান গলিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত জাল দাও।

ইহা কাঠের কারুকার্য্য পালিসের জন্য ব্যবহার হয়।

পিত্তল গিল্টি।

একভাগ সল্‌ফিউরিক্ এসিড ও দুই ভাগ নাইট্রিক এসিড একত্রে একটি মৃন্ময় বা প্রস্তরময় পাত্রে রাখ। অপর দুই-তিন পাত্রে পরিষ্কার জল রাখ। পরে পিত্তলের তার করিয়া বা অন্য কোন উপায় দ্বারা পিত্তলের অলঙ্কার-আদি ঐ এসিডের পাত্রে ডুবাইয়া তৎক্ষণাৎ তুলিয়া ঐ পরিষ্কার জলমধ্যে ক্রমান্বয়ে ডুবাও। যদি পিত্তলে কলঙ্ক অথবা তৈলবৎ কোন পদার্থ লাগিয়া থাকে, তাহা হইলে সোডা ও পটাসের জলে জাল দিয়া লইবে।

জর্ম্মন সিল্‌ভার।

দুই ভাগ তামা, একভাগ দস্তা ও একভাগ নিকল একত্রে মিশ্রিত করিলে উত্তম জর্ম্মন সিল্‌ভার প্রস্তুত হয়। ইহাতে ঘড়ীর চেইন প্রভৃতি প্রস্তুত হয়। ইহা দেখিতে রূপার মত, ইহাতে পালিশও উত্তম হয়।

কৃত্রিম স্বর্ণ।

বিশুদ্ধ তাম্র	সওয়া ছয় তোলা।
দস্তা	এক তোলা এক আনা
টার্টার	নয় আনা।
ম্যাগ্‌নেশিয়া	ছয় „
সাল-এমোনিয়া	তিন „
কলিচূণ	দুই „

তাম্র মূচিতে করিয়া অগ্নিতে গলাইবে ; পরে দস্তা ভিন্ন অপর সমস্ত দ্রব্য উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া ক্রমে ক্রমে মিশাইবে। প্রায় অর্দ্ধঘণ্টাকাল উত্তমরূপে নাড়িয়া উহাতে কিঞ্চিৎ সোহাগা দিবে ; তৎপরে দস্তা টুকরা করিয়া উহাতে দিয়া মূচি ঢাকিয়া দিবে। কুড়ি মিনিটকাল উত্তাপে রাখিবে। ইহাতে চেন, অঙ্গুরী প্রভৃতি দ্রব্য ঠিক স্বর্ণের ন্যায় হয়। খুব ভাল করিয়া না দেখিলে আসল কি নকল বুঝিতে পারিবে না।

ওয়াটার-গিল্‌টি।

তাম্র, পিত্তল বা ব্রোঞ্জে নির্ম্মিত দ্রব্যের উপর সোনার এমলগ্যামের (Amalgam of gold) স্বচ্ছ আবরণ দেওয়াই এই গিল্‌টির প্রধান উদ্দেশ্য। সকল ধাতুই পারায় মিশ্রিত হইয়া নরম হয়। পারদ-মিশ্রিত স্বর্ণকেই সোনার এমলগ্যাম বলে। খনিজ স্বর্ণরেণু পারদের সাহায্যে পিণ্ডিকৃত হয়। পরে অগ্নিতাপে পারা উড়াইয়া দিলেই স্বর্ণপিণ্ড বিদ্যমান থাকে। প্রথমতঃ, কোন দ্রব্যে এমলগ্যাম মাখাইয়া উত্তাপ দিয়া সাবধানে পারদ বহিষ্কৃত করিলে, অত্যন্ত সৌন্দর্য্যশালী বহুদিন স্থায়ী গিল্‌টি হইয়া থাকে। পারদ বাষ্পাকারে বিনির্গত হইয়া শিল্পীদিগের শরীরে প্রবেশ করিতে পারে। এইরূপ হইলে ঘোর অনিষ্ট হইয়া থাকে। এই অনিষ্ট নিবারণার্থ ডি, আরসেট (D. Arcet) নামক জনৈক ফরাসি-পণ্ডিত এক প্রকার ফরনেস (Furnace) বা ছাপর প্রস্তুত করিয়াছেন ; উহাতে পারদ বাষ্পাকারে উত্থিত হইয়া বহির্দ্দেশে যাইতে পারে না, ছাপরেই সংগৃহীত হয়। ওয়াটার-গিল্‌টি বিষয়ে পারদর্শী হইতে গেলে, কোন শিল্পবিদ্যালয়ে শিক্ষা করিতে হয় অথবা কোন দক্ষ ব্যক্তির নিকট থাকিয়া মনোযোগপূর্ব্বক প্রণালী-পদ্ধতি শিখিতে হয়। পুস্তকের মলাটে স্বর্ণ-প্রতিকৃতি প্রভৃতি অঙ্কিতকরণ জন্য, গম্ ম্যাষ্টিকের অতি সূক্ষ্ম চূর্ণ অভিলষিত বা নির্দ্দিষ্ট স্থানে বিকীর্ণ করিতে হইবে। পরে লৌহ বা পিত্তলের যন্ত্র (যাহাতে উক্ত অক্ষর বা প্রতিকৃতি অঙ্কিত আছে) উত্তপ্ত করিয়া তাহাতে সোনার পাত দিয়া সেই স্থান তাপিত করিলে ম্যাষ্টিক চূর্ণ দ্রবীভূত হইয়া যায়। স্বর্ণপত্র উহাতে সংলিপ্ত হইয়া, স্বর্ণের অক্ষর ও স্বর্ণের প্রতিকৃতিরূপে পুস্তকের মলাটে প্রতীয়মান হইয়া থাকে। পিত্তলের

বোতাম প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। একটি পাত্রে গিল্টির এমলগ্যাম আবশ্যকমত একোয়াভটিস্ অর্থাৎ নাইট্রিক এসিডের জলে বিগলিত করিতে হইবে। পরে বোতাম বা অন্য দ্রব্য উহাতে নিমজ্জিত করিয়া নাড়িতে হইবে। তৎপরে তুলিয়া দ্রব্যটি ওয়াশ-লেদার নামক চর্ম্মদ্বারা পরিষ্কৃতকরতঃ উত্তপ্ত করিতে হইবে। শীতল হইলে বুরুশ বা কূচী দ্বারা মার্জ্জিত করিয়া বিয়ার (Beer) দিয়া ধৌত করিলে সুন্দর গিল্টি হইবে। চর্ম্মাদিতে রৌপ্য-গিল্টি করিতে হইলে, সাধারণতঃ ডিম্বের শ্বেতাংশ কিম্বা শিরীষ মাখাইয়া, উহাতে রাং কিম্বা রৌপ্যের পাত সংলিপ্ত করিতে হইবে। পরে শুষ্ক হইলে, গোল্ড কলার ল্যাকার নামক প্রলেপ (Gold colour lacquer) মাখাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। সাইনবোর্ডে স্বর্ণ-অক্ষর লিখিবার জন্য প্রথমতঃ অক্ষরগুলি পীতবর্ণ রঙ্গে অঙ্কিত করিয়া, তাহাতে "গোল্ড-সাইজ" নামক দ্রব্য মাখাইতে হইবে। পরে উহা অর্দ্ধ শুষ্ক হইলে, স্বর্ণপাত সংলিপ্ত করিয়া বার্ণিশ করিয়া লইতে হইবে। গোল্ড-সাইজ গিল্টিওয়ালাদের নিত্য ব্যবহার্য্য দ্রব্য। লৌহ ইস্পাতাদি পদার্থ গিল্টি করিতে হইলে, প্রথমতঃ উহাকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। পরে ইহাতে পারদ-বিগলিতস্বর্ণ মাখাইয়া উত্তপ্ত করিলে, পারদ বাষ্পীভূত হইয়া যাইবে। কেবলমাত্র স্বর্ণ উহাতে সংলিপ্ত হইয়া থাকে। অবশেষে ইহাকে পালিস করিয়া লইতে হইবে। এই প্রকারে স্বর্ণ-অক্ষর ও নানাপ্রকার প্রতিমূর্ত্তি তরবারির ফলকেও লিখিত হইয়া থাকে; কিন্তু ইহা অধিককাল স্থায়ী হয় না। পশম, রেশম, সাটিন, অস্থি, হস্তিদন্ত প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। প্রথমে দ্রবীভূত পারক্লোরাইড অব গোল্ড (Solution to nutral perchloride of Gold) একভাগ জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া উহাতে পূর্ব্বোক্ত দ্রব্য নিমজ্জিত করিতে হইবে। ঐ দ্রব্যে হাইড্রোজেন গ্যাসের প্রবাহ লাগাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। এই প্রকার গিল্টির উপর বায়ু শীঘ্র কোনরূপ অনিষ্ট করিতে পারে না। সুতরাং গিল্টিও সহজে নষ্ট হয় না।

হঁতে

সম-পরিমাণ গন্ধকদ্রাবক ও তাম্র একত্রে মিশ্রিত করিয়া কড়ায় জ্বাল

দিলে তুঁতে প্রস্তুত হইল। তুথ বা তুঁতে গন্ধক-মিশ্রিত তাম্র ব্যতীত আর কিছু নহে, এই জন্যই ইহার ইংরাজি নাম সল্‌ফেট অব কপার।

হীরাকস।

গন্ধকদ্রাবকের সহিত লৌহ মিশ্রিত করিলে হীরাকস প্রস্তুত হয়। হীরাকস গন্ধক-মিশ্রিত লৌহ ব্যতীত আর কিছু নহে, এইজন্য ইহার নাম সল্‌ফেট অব আয়রণ।

হিঙ্গুল।

পারা ও গন্ধক সমপরিমাণ লইয়া একত্রে মাড়িয়া অগ্নিতে উত্তাপ দিলে হিঙ্গুল প্রস্তুত হয়। পারা-মিশ্রিত গন্ধকই হিঙ্গুল। ইহাকে সল্‌ফেট অব মার্কারি বলে। আয়ুর্ব্বেদে হিঙ্গুলোথ রসই পারদ।

পিত্তল।

দুইভাগ তামা ও একভাগ দস্তা মিশ্রিত করিলে উৎকৃষ্ট পিত্তল প্রস্তুত হয়। কিন্তু কোন কোন পিত্তলে তামার ভাগ অধিকও থাকে। আবার কোন কোন পিত্তলে তামা ও দস্তার সহিত কিঞ্চিৎ টিন ও সীসা মিশান হয়।

কাঁসা।

তিনভাগ তামা ও একভাগ রাং মিশ্রিত করিলে কাঁসা প্রস্তুত হয়। এখন টিন দস্তাও মিশান হয়।

ঘটিবাটি ঝালিবার রাঙঝাল।

একভাগ রাং ও দুইভাগ সীসা একত্রে মিশ্রিত করিলে, এই রাঙঝাল প্রস্তুত হয়।

বন্দুকের গুলি।

দুইভাগ সীসা, একভাগ রাং ও হরিতাল মিশ্রিত করিলে গুলি প্রস্তুত হয়। সচরাচর কেবল সীসাতেই সাধারণ গুলি প্রস্তুত হয়।

পারা জমাইবার কৌশল।

সমপরিমাণ পারা ও তুঁতে খলে মর্দ্দন করিলে কাদার ন্যায় হয়। ইহাতে নানাবিধ গঠনের নানারূপ দ্রব্য সহজে নির্ম্মিত হয়।

কুইন মেট্যাল।

টিন সওয়া দুই ছটাক, বিষবৎ ধাতু এককাঁচ্চা, এককাঁচ্চা রসাঞ্জন বা

সুরমা, সীসা একর্কাচ্চা একত্রে একটি পাত্রে গলাইলে উত্তম রৌপ্য-বর্ণযুক্ত মিশ্র ধাতু প্রস্তুত হয়।

পিউটার ধাতু।

প্রথমে মূচিতে করিয়া আগুনে বসাইয়া দেড়সের দ্রব টিন করিবে; তৎপরে একপোয়া সীসা, দেড়ছটাক তাম্র, অর্দ্ধছটাক দস্তা তাহাতে যোগ করিবে। গলিয়া মিশিয়া উহা রৌপ্যবর্ণ পিউটারে পরিণত হইবে।

সোয়াসা বা কৃত্রিম সোনা।

তাম্র দুই ছটাক ও অর্দ্ধছটাক দস্তা একত্রে একটি মূচিতে করিয়া গলাইলে উত্তম স্বর্ণবর্ণ সোয়াসা প্রস্তুত হইবে। ইহাতে কৃত্রিম স্বর্ণের ন্যায় সকল দ্রব্য প্রস্তুত হইবে।

লৌহকে তাম্র-বর্ণ করা।

কিঞ্চিৎ জলের সহিত তুঁতে মিশ্রিত করিয়া একটা কাচের পাত্রে মৃদু অগ্নিদ্বারা উত্তপ্ত করিবে, গরম হইলে নামাইয়া লইবে। ঐ জলে লৌহ-নির্ম্মিত বস্তু ডুবাইলে তাম্রবর্ণ হইবে। তুঁতের তামা লৌহে লাগিলেই লৌহ তাম্রযুক্ত হয়। তেঁতুল ও তুঁতে জলে গুলিয়া ঐ জলে যে লৌহদ্রব্য চোবাইবে, তাহাই তাম্রে আবৃত হইবে। দুই-চারি বার চোবাইয়া ঠুকিয়া দেখিবে, তামার পাত বাহিয়া পড়িবে।

সোনা-রূপার অলঙ্কার পরিষ্কার করিবার উপায়।

সমান ভাগ লবণ ও ফটকিরি বাটিয়া অপরিষ্কৃত অলঙ্কারে মাখাইয়া লালবর্ণ হওয়া অবধি অগ্নিতে দিবে। যখন দেখিবে, বেশ লালবর্ণ হইয়াছে, তখন উঠাইয়া পরিষ্কার জলে ফেলিবে, জল হইতে উঠাইয়া একখানি নেকড়ায় করিয়া তেঁতুল দিয়া মাজিয়া বেশ করিয়া ধুইয়া পুনর্ব্বার আগুনের উত্তাপে শুষ্ক করিয়া লইবে। ইহাতে পুরাতন গহনা ঠিক নূতনের ন্যায় দেখাইবে।

লৌহময় অস্ত্রাদির উপর নাম লিখিবার কৌশল।

সমপরিমাণ নিশাদল, তুঁতে, সাজিমাটি এবং অরদরঙের ফটকিরি একত্রে কাগজি লেবুর রসে দুই-তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। যে দ্রব্যের

উপর লিখিবে, তাহাতে মোম মাখাইয়া লইবে এবং লৌহ-লেখনী দ্বারা উত্তমরূপে চাপিয়া লিখিবে। পরে ফাঁকে ফাঁকে উক্ত রস ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টা কাল রৌদ্রে শুষ্ক করিয়া লও। অনন্তর নির্ম্মল জল দ্বারা ধৌত করিয়া ফেল। এখন দেখ, অস্ত্রে কেমন লেখা হইয়াছে।

সোনা গালাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্‌ডসলিউশন, ইথার, ন্যাপথা কিম্বা কোন একটি গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিম্নে পড়িয়া যায়। তখন ইহাতে আবশ্যকমত লৌহ ইস্পাত প্রভৃতি যে-কোন ধাতুদ্রব্য স্বর্ণাক্ষরে লিখিতে পারে। পূর্ব্বে ইহা অন্য অন্য অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্য্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটকিরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া, গয়নাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ধ করিতে হইবে। পরে বুরুসে করিয়া মাজিয়া ফটকিরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নির তাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখনই সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিল্‌টি উজ্জ্বল করা।

এনোটা এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনখারাপি আধ আউন্স, তিন পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাফরাণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্রদ্বারা ছাঁকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিল্‌টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

ইলেকট্রো কপারিং।

লৌহ কিম্বা দস্তায় নির্ম্মিত দ্রব্যাদি তাড়িত সাহায্যে ইলেকট্রো কপারিং করিবার জন্য, হাইড্রোক্লোরিক কিংবা ঐরূপ অপর কোন এসিড

জলদ্বারা মিশ্রিত করিয়া উহা ধৌত করিলে পরিষ্কৃত হইবে। পরে সলফেট-অব-কপার ২ আঃ এবং কিঞ্চিৎ-পরিমাণ পটাশ বৃষ্টির জলে দ্রবীভূত করিবে। শীতল হইলে উহাতে ৪ আউন্স কাটনেশ অব পটাশ, ৫ ড্রাম এমোনিয়া ও দ্রব এমোনিয়া মিশ্রিত করিবে। দ্রবীভূত হইলে ৬ আঃ সায়ানাইড অব পটাশিয়ম সংযুক্ত করিবে। যে পর্য্যন্ত তাহার নীলবর্ণ দূর না হয়, তদবধি জল মিশ্রিত করিবে। অনন্তর ব্যাটারি-সাহায্যে কার্য্য সমাধা করিবে। তাড়িত সাহায্যে সর্ব্বধাতু দ্বারা সর্ব্ব দ্রব্যই আবৃত করা যায়। এস্থলে কেবল ইঙ্গিত করিয়া রাখা হইল।

অক্ষর নির্ম্মাণ।

মৃত্তিকানির্ম্মিত মচিতে আড়াই ছটাক সীসা উত্তমরূপে গলাইয়া তাহাতে অর্দ্ধছটাক সুর্ম্মা মিশ্রিত করিলে অক্ষরোপযোগী সীসা প্রস্তুত হয়। পরে মৌলে তামানির্ম্মিত অক্ষরের ছাঁচে ঢালিয়া ঘষিয়া-মাজিয়া লইলে ছাপাখানার অক্ষর প্রস্তুত হয়। সুর্ম্মা দিবার কারণ এই যে, সুর্ম্মা দ্বারা সীসা শক্ত হয়। খালি সীসার অক্ষর ভাল হয় না। সুর্ম্মাকেই রসাঞ্জন বা এন্টিমনি বলে।

স্বর্ণঝাল।

সোনা ১২ পেনিওয়েট, তাম্র ৪ পেনিওয়েট ও রৌপা ২ পেনিওয়েট একত্রে গালিত করিলেই সোনা-ঝাল প্রস্তুত হয়। ঝালিবার সময়ে ঐ ঝালে সোহাগা দিতে হয়। এক পেনিওয়েট ১৪ গ্রেণ বা ১২ রতির সমান।

রাংঝাল

রাং ২ ভাগ ও সীসা ১ ভাগ মিশ্রিত করিলে রাংঝাল হয়। তাম্র-পাত্র, রাংপাত্র, টিনের বাক্স প্রভৃতি ইহাতে যোড়া যায়। ইহাতে ১ ভাগ বিষমথ মিশ্রিত করিলে পিউটার পাত্রাদি যোড়া যায়। ঝালিবার সময় রজন কিংবা ধুনায় ব্যবহার করিতে হয়।

রৌপ্যঝাল।

ভাল পিতল ৩ ভাগ, রৌপ্য ৫ ভাগ, দস্তা ২ ভাগ একত্র গালাইয়া তাহাতে রৌপ্যপাত্রাদি ঝালা যায়। ঝালিবার সময়ে সোহাগা দিতে হয়।

শিং বা সেলুলয়েডে যোড়।

কাঁচকড়া অর্থাৎ কচ্ছপের খোলা কিম্বা মহিষের শৃঙ্গাদি দ্বারা নির্ম্মিত কোন দ্রব্য ভাঙ্গিলে তাহা যোড়া চলিবে। একটা লৌহনির্ম্মিত মোটা তার অগ্নিতে লাল করিবে, পরে ভাঙ্গা দ্রব্য মুখে মুখে যোড়া দিয়া তাহার নীচে-উপরে ভিজা কাপড় বেষ্টিত করিবে। ঐ অতিতপ্ত লাল তারটা ভাঙ্গা স্থানে দিবে। তাহাতেই ভাঙ্গা জিনিষ জুড়িয়া যাইবে।

কৃত্রিম প্রবাল।

চীনা সিন্দুর ২ ড্রাম, এক আউন্স ভাল রজন বা ধুনার সহিত মিশাইয়া কোন পাত্রে রাখিয়া গলাইবে। পরে উক্ত দ্রব্য গরম থাকিতে থাকিতে কোন গাছের ছালযুক্ত শুষ্ক ডালে ঐ দ্রব্য মাখাইয়া, অল্প অগ্নিতাপে ধারণ করিবে। যে পর্য্যন্ত ঐ দ্রব্য গলিয়া ডালের সকল স্থান আচ্ছাদিত না করে, তদবধি ঐ ডালে পুনঃপুনঃ আগুনের আঁচ দিবে। যদি একটু সাদা করিবার ইচ্ছা হয়, তবে সফেদা ও রজন এবং একটু কালো করিতে হইলে ভুষা ও রজন দিবে।

সহজে লৌহদ্রব।

বিলাতি লোহার দীর্ঘ দণ্ড (বার আইরণ) অগ্নিতে দগ্ধ করিয়া লাল করিবে। উত্তপ্ত ও লালবর্ণ থাকিতে থাকিতে একটা গন্ধক-বটিকা তাহাতে মাখাইলে, লৌহ জলবৎ তরল হইয়া যাইবে। তখন উহাতে ইচ্ছানুসারে নানাবিধ দ্রব্য প্রস্তুত করা চলিবে।

কাষ্ট্ আয়রণ বা ঢালা লৌহ।

পূর্ব্বোক্তরূপে লৌহ গালিত করিয়া তাহার নিম্নে একপাত্র জল রাখিলে কাষ্ট্ আয়রণ প্রস্তুত হইয়া থাকে।

১॥ ছটাক তাম্র মূচিতে গলাইয়া তাহার সহিত আধছটাক দস্তা মিশাও। পরে উভয় ধাতু উত্তমরূপে গলাইলে, দেখিতে সোনার ন্যায় হইবে। তাহাই সোনার গহনাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

আরসি বা দর্পণ প্রস্তুত করা।

প্রথমতঃ সমান মসৃণ কাচের উপর রাঙ্গের পাত রাখিয়া বুরুশ দ্বারা সমান করিবে। পরে তাহার উপর ভাল পারদ ঢালিয়া সমভাগে চারিদিকে দিবে। তৎপরে একখণ্ড সুপরিষ্কৃত কাচ উহার উপর বসাইয়া সমভাবে চাপ দিলেই বসিয়া যাইবে। তৎপরে উহাতে কাগজ বসাইয়া, ফ্রেম সংলগ্ন করিবে।

তামা-পিতলে কলাই।

প্রথমে তেঁতুল, বালি প্রভৃতি দ্বারা বাসনটিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া লইবে। তৎপরে বাসনটিকে আগুনে গরম করিতে হয়। যখন বেশ গরম হইয়াছে দেখিবে, তখন কিঞ্চিৎ নিশাদলচূর্ণ উহার মধ্যে ছড়াইয়া, একটু রাং ঘসিবে। রাং তরল হইলে ইহাকে একটু নেকড়া করিয়া সকল স্থানে লাগাইয়া দিবে। রাং যত নির্মল ও বিশুদ্ধ হইবে, কলাইও তত ঝকঝকে ও সুন্দর হইবে।

লোহার উপর লিখিবার উপায়।

নিশাদল ও তুঁতে সমান পরিমাণ লইয়া একটু জলে দ্রবীভূত করিতে হইবে। লৌহ বা ইস্পাতের দ্রব্যটি মোমে ঢাকিয়া ঐ মোমের উপর কোন অস্ত্রাদি দ্বারা লিখিয়া, ঐ স্থানে উপরি-লিখিত দ্রব্য ঢালিয়া দিবে। দেখিবে, ক্রমে ক্রমে সেই স্থানটি গভীর হইয়া যাইতেছে ও স্পষ্ট লেখা দেখিতে পাওয়া যাইতেছে।

সোনা রং করা।

অলঙ্কারের পরিমাণ অনুসারে ছির্কাতে (ভিনিগার) কিঞ্চিৎ জাঙ্গালের গুঁড়া মিশাও। যখন দেখিবে, উহা বেশ মিশিয়াছে, তখন তাহা অলঙ্কারে উত্তমরূপে মাখাইবে। পরে ঐ অলঙ্কার আগুনে বেশ গরম করিবে। এই সময়ে একটি পাত্রে গরু কিম্বা ঘোড়ার চোনা রাখিবে।

গহনাগুলি উত্তপ্ত হইলেই ঐ চোনাতে ডুবাইয়া দিবে। তাহা শীতল হইলেই পরিষ্কৃত নেকড়ায় মুড়িয়া লইবে। তখন দেখিবে, তোমার সেই মলিন অলঙ্কারগুলিতে কেমন টকটকে রং ধরিয়াছে! একগোছ চুল জলন্ত অঙ্গারের উপর দিলে ধূম উঠিবে, তাহার উপর সোনার গহনা চিম্‌টা দ্বারা ধরিয়া রাখিলেই সোনার রং হইবে।

সোনার গিল্টি।

প্রথমতঃ রসকর্পূর এবং নিশাদল সমভাগে নাইট্রিক এসিডে দ্রব করিয়া স্বর্ণ যোগ করিলে, উহার ঘন দ্রব প্রস্তুত হইবে। এই ঘন দ্রব রৌপ্যনির্ম্মিত দ্রব্যের উপর মাখাইলে প্রথমে কৃষ্ণবর্ণ হইয়া যায়, কিন্তু অগ্নিতাপে রাখিলে, উজ্জ্বল স্বর্ণবর্ণ ধারণ করিবে।

রূপার গিল্টি।

বাই-টার্টারেট অব পটাশ ২০ আউন্স ও ক্লোরাইড অব সিলভার ২ আউন্স এবং দশ হইতে তের আউন্স পর্য্যন্ত জল দিয়া, কর্দ্দমাকারে মিশ্রিত করিবে। অনন্তর জলে তরল করিয়া ইহা পিত্তল, তাম্র প্রভৃতি ধাতুপাত্রে তুলি দ্বারা লাগাইলে উৎকৃষ্ট রূপার গিল্টি হইবে।

কাচনির্ম্মিত গোলকে রূপার গিল্টি।

ঝাড়-লণ্ঠন প্রভৃতির নীচে যে একপ্রকার গোলক ঝুলাইয়া দেয়, তাহার গিল্টি করা প্রক্রিয়া অতি সহজ। নিম্নে প্রকরণ লিখিত হইল। যথা—পরিষ্কার সীসা ১ আউন্স, পরিষ্কৃত টিন ১ আউন্স; এই উভয় দ্রব্য একত্রে অগ্নিতাপে দ্রব করিয়া উত্তপ্তাবস্থায় উহাতে এক আউন্স পরিমাণ বিসমথ সংযোগ করিবে। তৎপরে অগ্নিতাপ হইতে কটাহ নামাইয়া, ১০ আউন্স পারদ সংযোগ করিয়া ক্রিয়া সমাপ্ত করিবে। এই দ্রব গোলকে মাখাইয়া দিলেই রূপার গিল্টি হয়। কাজটি অতি সহজ, কিন্তু সাবধান হইয়া প্রস্তুত করা কর্ত্তব্য। কারণ পারদের ধূমে অনিষ্ট হইবার বিলক্ষণ সম্ভাবনা।

কয়লার উপর গিল্টি।

একখণ্ড কাষ্ঠের অঙ্গার একটি মৃন্ময়-পাত্রে রাখিয়া, তাহার উপর কষ্টিক নিক্ষেপ করিলে, প্রচণ্ড শব্দ হইবে; কিন্তু কয়লাখানিও রৌপ্যমণ্ডিত হইবে।

কাঁসা।

১ম প্রকার। উৎকৃষ্ট বিদরি কাঁসা—দস্তা ৩২ ভাগ, তাম্র ও সীসা প্রত্যেকে ২ ভাগ, একত্রে সাবধানে গালিত করিলে বিদরি কাঁসা প্রস্তুত হয়। ঐ গলিত কাঁসা, ধুনা ও মোম মিশ্রিত ছাঁচে ঢালিতে হয়। যদি ঐ কাঁসার পাত্রাদি পরিষ্কৃত করিবার ইচ্ছা হয়, তাহা হইলে ফুঁতে, সোরা, লবণ ও নিশাদল সমভাগে জলে গুলিয়া, তাহাতে ঐ পাত্রাদি ডুবাইয়া রাখিলে পাত্রাদি সহজেই পরিষ্কৃত হইবে। ২য় প্রকার। সাধারণ কাঁসা—টিন ও তাম্র একত্র মিশ্রিত করিলে সাধারণ কাঁসা প্রস্তুত হয়। কাঁসার কথা পূর্ব্বেও বলিয়াছি।

ইলেকট্রিক ব্যাটারি।

দুইটি প্রস্তরনির্ম্মিত পাত্রে (জার) কিয়ৎপরিমাণ সালফিউরিক এসিড দিবে, পরে দুই পাত্রে দুইখানি তামার পাত রাখিয়া দিয়া, ঐ পাত হইতে দুইটি লোহার তার লইয়া, ঐ দুইটি তার সম্মিলিত করিলেই তাড়িত-প্রবাহ বহির্গত হইতে থাকিবে। এইরূপ যন্ত্রকেই ব্যাটারি কহে।

বৈদ্যুতিক আলোক।

উপরিলিখিত ব্যাটারি হইতে বৈদ্যুতিক আলোক উৎপন্ন হইয়া থাকে। ব্যাটারি হইতে যে দুইটি তার বাহির হইয়া আসে ঐ তারের মুখে একখানি কয়লা বা কারবনপত্র ধারণ করিলে, ঐ তাড়িত-প্রবাহ কারবনপত্রে গিয়া উজ্জ্বলতা প্রাপ্ত হয়। তখন ঐ কারবন হইতে সুন্দর আলোক নির্গত হইতে থাকে। এখন কারবনপত্রের পরিবর্ত্তে ধাতুময় তার ব্যবহৃত হইতেছে।

লৌহ-দ্রব্যে পিত্তলঝাল দেওয়া।

লোহার জিনিস, পিত্তল ঝাল দিয়া জোড়া দিতে হইলে, জোড় দিবার মুখ দুইটি ঘষিয়া নির্ম্মল করিতে হইবে। তাহার পর ঐ দুইটি একত্র জুড়িয়া, তাহার উপর পিত্তলের খুব ছোট ছোট কুচি ও

সোহাগার গুঁড়া ছড়াইয়া এরূপ অগ্নির উত্তাপ দিবে, যেন পিত্তল গলিয়া যায়। তাহা হইলেই দুইটি লৌহখণ্ড দৃঢ়রূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে।

পুরাতন মুক্তাকে নূতন করা।

ক্রমাগত ব্যবহারে অতি উৎকৃষ্ট মুক্তারও রং খারাপ হয়, মুক্তাও ব্যবহারের অযোগ্য হইয়া যায়। নিম্নে যে প্রক্রিয়াটি লিখিত হইল, তাহাতে অতি পুরাতন মুক্তাও নূতনের ন্যায় উজ্জ্বল হইবে। একটা পাত্রে কিঞ্চিৎ জল দিয়া তাহার মধ্যে কিঞ্চিৎ তুষ, ফটকিরি এবং সামান্য পরিমাণ ক্রীম-অব-টার্টার নামক দ্রব্য মিশাইয়া সিদ্ধ করিবে, কিঞ্চিৎ শীতল হইলে অর্থাৎ জল হাত-সহা গোচ হইলে, উহার মধ্যে মুক্তার মালা ডুবাইয়া তুষ দ্বারা মাজিয়া লইবে। পরে অন্ধকার স্থানে বস্ত্রের উপর রাখিয়া মুক্তা শুকাইয়া লইবে।

॥ প্রথম খণ্ড সমাপ্ত